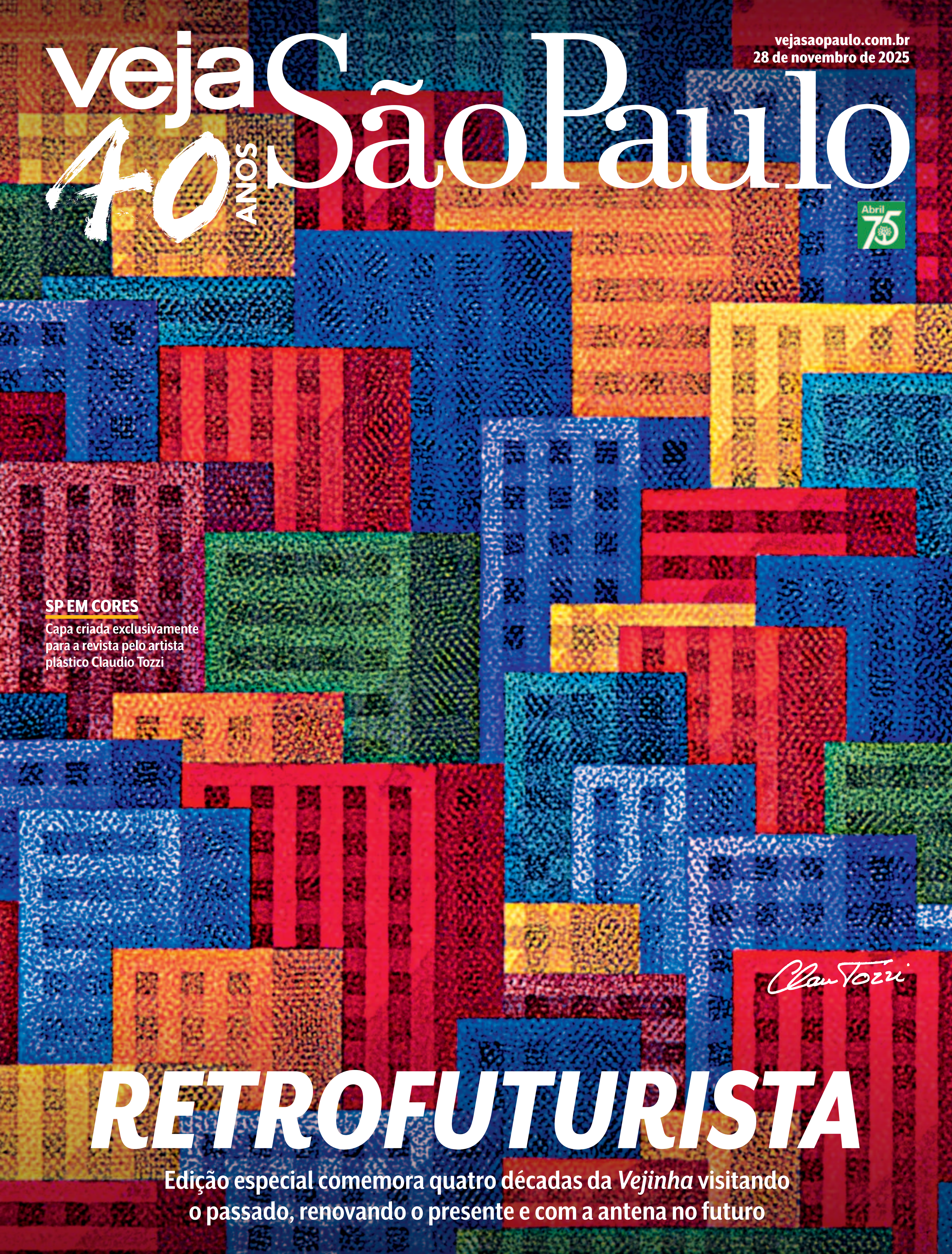
veja São Paulo
40 ANOS

vejasaopaulo.com.br
28 de novembro de 2025

Abril 75



SP EM CORES

Capa criada exclusivamente para a revista pelo artista plástico Claudio Tozzi

RETROFUTURISTA

Edição especial comemora quatro décadas da *Vejinha* visitando o passado, renovando o presente e com a antena no futuro

ines249

BRADESCO APRESENTA

Eva Jospin

Re-Selvagem

Natureza Inventada

ines249

Clientes Bradesco têm até 50%*
de desconto na compra do ingresso.

Casa Bradesco – até 7/dezembro

CASA BRADESCO
A CRIATIVIDADE VIVE AQUI

bradesco

*Consulte condições em brades.co/RegulamentoCasaBradesco

ines249

São Paulo tá bombando

bombando
bombando

ines249

PREFEITURA DE SÃO PAULO

São Paulo tá bombando! A cidade das oportunidades vive um grande momento econômico, são shows, eventos, lazer e feiras de negócios. Já somos o maior destino turístico da América do Sul. Com segurança jurídica e menos impostos, 86 mil empresas mudaram para São Paulo e **847 mil foram abertas na cidade nos últimos anos,** gerando possibilidades em escala sem precedentes. Os resultados aparecem nos números: **menor taxa de desemprego da história** (5,2%) e um dos **maiores salários médios do Brasil.** Mais do que estatísticas, são chances reais em uma metrópole que transforma trabalho em prosperidade e desafios em conquistas.

Acesse o
QR Code
e saiba mais

PREFEITURA DE
SÃO PAULO
aqui o trabalho não para

DOMINE O FATO. CONFIE NA FONTE.

10 grandes marcas Abril em
uma única assinatura digital
A partir de **R$9,90/mês**.

veja
veja São Paulo
veja Negócios
veja Rio
CLAUDIA
você RH
veja SAÚDE
QUATRO RODAS
SUPER INTERESSANTE
VC S/A

ines249

EDITORA Abril
Fundada em 1950

Publisher: Fábio Carvalho

CEO: Mauricio Lima

veja São Paulo

Redatora-chefe: Alice Granato

Editor-executivo: Arnaldo Lorençato **Editor-sênior:** Fabio Codeço
Editora-assistente: Carolina Farias **Repórteres:** Humberto Abdo de Lima, Larissa Zapata, Laura Pereira Lima, Luana Machado, Mattheus Goto, Saulo Yassuda, Tomás Novaes e Vanessa Barone
Editora de Arte: Marta Teixeira **Designer:** Graziella Iacocca
Estagiárias: Ana Clara El Faro, Ana Mércia Brandão, Lívia Uchoa, Mirela Costa e Raquel Tiemi

---

www.vejasp.abril.com.br

YouTube www.youtube.com/@VejaSp
Instagram: @vejasp
X: @VejaSP

VP DE PUBLISHING (CPO) Andrea Abelleira **DIRETOR DE TECNOLOGIA** Filipe Gomes
DIRETOR DE DISTRIBUIÇÃO E NOVOS NEGÓCIOS Erik Carvalho
DIRETOR DE PUBLICIDADE Ciro Hashimoto
DIRETOR DE ASSINATURAS Alberto Pirro
GERENTE EXECUTIVA DE PROJETOS ESPECIAIS Juliana Caldas

REDAÇÃO E CORRESPONDÊNCIA:
301 Usina – Av. Alcides Sangirardi, s/nº – Espaço C – Cidade Jardim, São Paulo, SP, CEP 05672-015

VEJA SÃO PAULO 2194 (ISSN 2675-0546) ano 43/nº 48. **VEJA SÃO PAULO** é uma publicação semanal da Editora Abril e circula na Grande São Paulo, no Litoral e nas cidades até 100 km da capital.
VEJA SÃO PAULO não admite publicidade redacional.

IMPRESSA NA PLURAL INDÚSTRIA GRÁFICA LTDA.
Av. Marcos Penteado de Ulhôa Rodrigues, 700, Tamboré, Santana de Parnaíba/SP, CEP 06543-001

ÀS SUAS ORDENS

ASSINATURAS
www.assineabril.com.br

VENDAS CORPORATIVAS E VENDAS EM LOTE
assinaturacorporativa@abril.com.br

ATENDIMENTO EXCLUSIVO PARA ASSINANTES
minhaabril.com.br

WHATSAPP: (11) 3584-9200
TELEFONES: SAC (11) 3584-9200
Renovação 0800 7752112
De segunda a sexta-feira,
das 9h às 17h30
atendimento@abril.com.br

IVC GoRead

EDIÇÕES ANTERIORES
Todo acervo publicado de Veja está no App Veja. Baixe aqui

LICENCIAMENTO DE CONTEÚDO
Para adquirir os direitos de reprodução de textos e imagens, envie um e-mail para:
licenciamentodeconteudo@abril.com.br

LICENCIAMENTO DE MARCA
Para inserir as marcas do Grupo Abril em produtos e negócios, envie um e-mail para:
licenciamento@abril.com.br

PARA ANUNCIAR NO ESPAÇO DIGITAL E IMPRESSO
e-mail: publicidade@abril.com.br

TRABALHE CONOSCO
https://talentosabril.vagas.solides.com.br

GRUPO Abril
www.grupoabril.com.br

ines249

GRANADO
Amazônico
GRANADO
RIO DE JANEIRO
Amazônico
PERFUME
PARFUM

Amazônico

Descubra os mistérios da maior floresta tropical do mundo com notas de cacau, patchouli e tonka.

granado.com.br Granado GranadoPharmacias

GRANADO
RIO DE JANEIRO

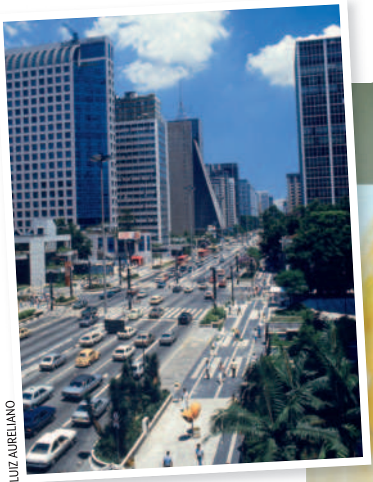
40 ANOS

ines249

CAPA

Claudio Tozzi: ele criou quatro capas para a edição, e o diretor de arte Wladimir Cardoso desenvolveu o logo

AGLIBERTO LIMA



LUIZ AURELIANO

CURIOSIDADES

Capital: números revelam dados impressionantes

CATARINA RIBEIRO

ARTES

Maria Klabin: artista inaugura sua primeira individual na cidade

AMARELINHAS

Supla: da primeira edição até hoje, figura marcante

MASAO GOTO FILHO

Avante, Vejinha!

Considero um imenso privilégio poder dirigir a revista no momento em que se comemoram 40 anos da publicação! Me toma uma combinação de alegria com grande senso de responsabilidade. Uma marca histórica da cidade que reflete seu incessante movimento. A mais cosmopolita, a mais acelerada.

Pois aqui estamos e, em meio a um turbilhão de transformações dos novos tempos, buscamos estar à frente. Trazendo notícias, personalidades, lugares, acontecimentos, deixando o leitor por dentro de tudo. Como a ocasião pede, fizemos uma edição especial. A começar pela capa, criada exclusivamente pelo artista plástico Claudio Tozzi, que traduziu São Paulo em cores, um trabalho que já nasce histórico.

Temos ainda Supla, figura emblemática da cidade; o colunista Alê Youssef em um texto ressaltando a importância da publicação; crônicas dos escritores Mario e Antonio Prata; projeto da cidade do futuro por Pedro Mendes da Rocha; lugares históricos que completam quatro décadas e muito mais, em uma edição que contou com a preciosa ajuda da repórter Laura Pereira Lima e seu curioso olhar. Trazemos também a artista plástica Maria Klabin expondo pela primeira vez na capital. Vamos em frente que atrás vem gente. Parabéns, *Vejinha!* Vida longa e próspera! Boa leitura.

CATARINA RIBEIRO

Alice Granato,
redatora-chefe

Capa: Claudio Tozzi

NB
STEAK
35 ANOS

35 anos de tradição, inovação e sabor.
NB Steak é onde o churrasco evolui com o tempo,
mas mantém a essência.
Obrigado a todos que fazem parte dessa história.

SÃO PAULO • ALPHAVILLE • CAMPINAS • GOIÂNIA • PORTO ALEGRE

nbsteak.com.br | @nbsteak

ines249

“Eu inventei a minha profissão”

O astro punk paulistano fala sobre seu cabelo, seus bordões, sua música e sua cidade, fonte de inspiração que atravessa os quarenta anos de carreira

TEXTO **Tomás Novaes** FOTOGRAFIA **Masao Goto Filho**

Há quarenta anos, a primeira edição de VEJA SÃO PAULO anunciava: “Supla, diferente de tudo o que está aí”. Muito mudou desde a entrevista de 1985 — menos o cabelo platinado e as roupas extravagantes. Em um de seus restaurantes favoritos, o Almanara do centro, o cantor, compositor e ator paulistano recebeu a reportagem para falar sobre passado, presente e futuro. Ele vive há quinze anos a poucos passos dali, em uma esquina no coração da República. Desde os anos 80, traça seu caminho na música, com as bandas Tokyo e Psycho 69, a dupla Brothers of Brazil, com seu irmão João, ou solo. Após se aventurar no universo punk de Nova York, onde viveu por seis anos, deixou sua marca na televisão brasileira em programas como o reality *Casa dos Artistas* (2001) e hoje alcança gerações mais novas com seu carisma nas redes sociais. Em julho, lançou seu vigésimo disco, *Nada Foi em Vão*, com a banda Os Punks de Boutique. Obs.: se, no papo a seguir, encontrar alguma palavra em inglês, não se preocupe, Supla traduz prontamente.

Supla, 59: patrimônio paulistano

De onde veio esse cabelo?

Quando criança, tinha cabelo loiro e liso. Com o surf, vendo os surfistas parafinados, comecei a pintar de branco. Quando montei o meu estilo na música, era uma mistura da elegância, meio Fred Astaire e David Bowie, com uma coisa meio punk, Billy Idol.

ines249

E o seu apelido, Papito?
Vem do meu síndico em Nova York, Jerry, que faleceu. Ele me chamava assim. Eu era uma espécie de prefeito do Lower East Side, parte bem porto-riquenha de Manhattan. Vivi lá de 1994 a 1999. Eu era muito querido por eles, que me viam passando de moto com uns punks loucos, me chamando de Papito. Adaptei e comecei a chamar todo mundo assim.

Como nasceu o bordão "C'mon kids", que você usa sempre?
No meu inconsciente, veio dos Beatles, da música *Please Please Me*. Sempre amei eles.

O que o título do seu disco mais recente, *Nada Foi em Vão*, representa para você?
De tudo que você passou até agora, nessa jornada, nada foi em vão — das coisas ruins e boas. É nisso que acredito.

Há exatos quarenta anos, você lançava as primeiras músicas com a banda Tokyo. Foi uma virada na sua vida?
Foi uma das primeiras vezes que comecei a sentir um pouco o gosto da fama. Mas a virada veio logo depois, quando lançamos pela gravadora Epic. Comecei a ganhar dinheiro, ainda estava na faculdade, morando com os pais. Resolvi trancar, o que não recomendo. Mas foi uma oportunidade que eu mesmo inventei, não veio do meu pai, da minha mãe. Eu que inventei a minha profissão.

Moldar esse caminho próprio foi penoso em algum sentido?
Não posso comparar a minha vida com a de outra pessoa, que seja até negra ou more em uma periferia. Eu tive as oportunidades. Nunca escondi isso, sei da diferença. Mas também acredito no meu valor. Até como jogador de futebol, antes da música, eu entortava um monte de gente *(risos)*. É importante ter essa noção, porque as pessoas merecem caminhar com as próprias pernas. Não vou ficar reclamando dos meus pais. Eu poderia ser político — não sei se seria eleito, talvez só por causa deles. Mas preferi seguir *my own path*, o meu próprio caminho.

MÚSICA

ROQUEIRO PAULISTANO

É Supla, diferente de tudo o que está aí
Telelínguas
English by Phone
F.228-2844
MÁQUINA DE ASSINAR COMPANION SIGNAMATIC
Para duplicatas, cheques, ações, letras de câmbio, etc.
MPV
A CENA DO CRIME

Há quarenta anos: entrevista com Supla na primeira *Vejinha*

> ***"Não vou ficar reclamando dos meus pais. Eu poderia ser político — não sei se seria eleito, talvez só por causa deles. Mas preferi seguir meu próprio caminho"***

E você conseguiu.
Acredito que sim. Os shows que a gente faz… Carisma é uma coisa que você nasce com, não dá para aprender. Fui para Nova York por isso, para ver se eu era louco mesmo. No sentido de tocar nos lugares *hardcore*, ganhar o respeito daqueles caras e bandas, como Agnostic Front, Madball, Bob Gruen. Até o próprio Billy Idol elogiou o meu show.

Por que gosta de morar no centro?
Me mudei para cá porque gosto de ter contato com as pessoas. Acho importante estar presente. Todos os protestos que acontecem, seja lá do que for, passam na frente de casa. Você fica atento ao que está ocorrendo. E acabei adaptando isso como minha fonte de inspiração. No álbum *Supla e os Punks de Boutique (de 2023)*, tem a música *Ratazana de iPhone (sobre furtos de celulares)*. Me inspiro nas coisas boas e negativas da cidade.

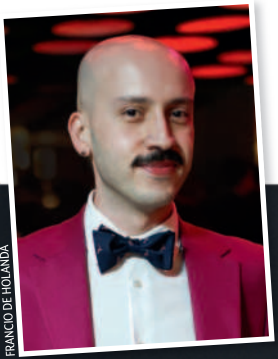
Um pilar do rock é a juventude. Você acredita que a energia jovem pode independer da idade?
Lógico que não tenho mais 18 anos. Vi pessoas falarem que o rock não faz você envelhecer. Mas teve gente que abusou demais e morreu, como Janis Joplin, Jim Morrison e Jimi Hendrix. É até presunçoso acreditar que vai ser jovem o resto da vida. Não é verdade. O que te mantém jovem é cuidar da mente e da saúde. Não dá para fugir.

No ano que vem você faz 60. Como está a sua relação com o futuro?
Olha, vou tentar fazer o máximo que puder. De arte, de música, de cinema, do que aparecer. Quando a gente morre, o que fica é isso, as canções, os clipes.

E como cuida do corpo? Na entrevista de 1985, disse que gostava de correr.
Diminuí a corrida, porque tenho dois pinos na perna, desde 1996. Dói muito, desde aquela época do *Rockgol*, da MTV. Mas mantenho a forma física com fisioterapia. Preciso estar bem para os shows, sempre entrego 100%.

Teve algum receio de o seu lado mais engraçado, que viralizou nas redes sociais, ofuscar sua história na música?
Não, nunca. Porque, enquanto coloco isso, também mostro o meu som. São coisas que caminham juntas. Até pensei em parar com isso de falar inglês, achei que podia ficar cafona. Mas o pessoal adora. Tem gente que diz que aprende mais inglês comigo do que em curso da internet, porque dou a tradução imediata. Pensei em parar, mas não seria eu. Eu sou assim — e as pessoas abraçam.

ines249



FRANCIO DE HOLANDA

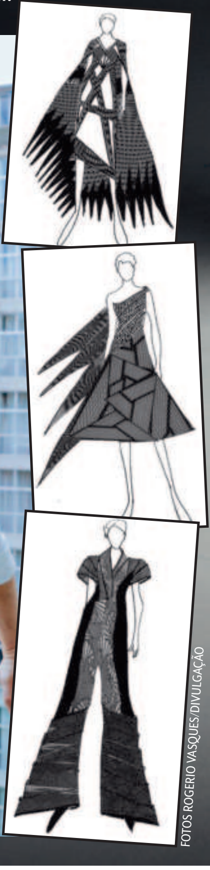
TERRAÇO PAULISTANO

Humberto Abdo

Arte vestível

Após trabalhar como assistente criativo de Karl Lagerfeld em Paris e integrar a equipe de Nicolas Ghesquière na Balenciaga, o estilista **Rogério Vasques** estreia na próxima Miami Art Basel em uma colaboração com o artista americano Hal Trager. Famoso por ilusões de ótica desenhadas à mão, Hal escolheu o brasileiro para criar um "caleidoscópio" fashion em couro, exibido na feira entre 5 e 7 de dezembro. Com itens perfurados a laser e técnicas artesanais, serão exibidas cinco peças que remetem aos primeiros esboços da carreira de Rogério, que comanda há 22 anos a Maison Revolta. "Teremos três vestidos, um macacão e um sobretudo sem mangas, com camisa de manga bufante", adianta. O projeto marca a expansão internacional do estilista para os Estados Unidos e abre caminho para a futura comercialização das peças no Design District de Miami.

BYARD41/DIVULGAÇÃO



FOTOS ROGÉRIO VASQUES/DIVULGAÇÃO

AGNES NUNES/DIVULGAÇÃO

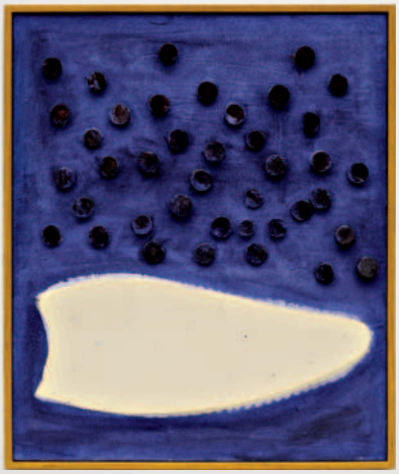
3X4 DE SÃO PAULO

Conhecido como um dos RPs mais influentes da cidade, **Léo Galvão** estreia na *Vejinha* digital com a coluna 3x4, toda quarta-feira. Presença constante em festas e festivais de música, Léo promete traduzir tendências, lugares e comportamentos que movem São Paulo. Natural do Piauí, formado em publicidade e há uma década na capital, sua rotina envolve dar as caras em pelo menos cinco eventos por semana e comandar a lista de convidados de famosos e grandes marcas — neste ano, ele foi o responsável por trazer a atriz Viola Davis ao Brasil, durante a divulgação do filme *G20*, e assinou a lista de uma das festas de Marina Ruy Barbosa. "Muita coisa só acontece porque você está em São Paulo. Aqui você encontra Chris Martin andando de bike e Dua Lipa no pagode", define.

ines249

Pregão no centro

Mais de 160 obras compõem a 14ª edição do **Leilão Anual do Pivô,** realizado entre 29 de novembro e 9 de dezembro. Já estão confirmadas obras de artistas como Rebeca Carapiá, Leda Catunda, Juliana dos Santos e Alexandre da Cunha.



ESTÚDIO EM OBRA/DIVULGAÇÃO

ESTREIA DE VERÃO

Queridinha da geração Z, a grife **TIG** revela a coleção de verão 2026 em seu primeiro desfile, que será realizado na terça (2) em um galpão nos Campos Elíseos. Serão cerca de quarenta looks entre jeans, camisetas e peças de praia e festa.

LUFRÉ/DIVULGAÇÃO

REPRODUÇÃO

Mesa têxtil

O Mesa III Pastifício, espaço da chef **Ana Soares** no Sumaré, recebe nesta sexta (28) e sábado (29) o evento Desenhos na Mesa — Come que Te Faz Bem! Serão vendidas peças têxteis do Instituto Renato Imbroisi, criado pelo designer em Muquém, na Mantiqueira, como aventais, jogos americanos e guardanapos bordados por artesãs locais, feitos a partir de desenhos inspirados na paisagem rural.

CORES DE IPANEMA

Inspiradas em registros feitos em 16 milímetros em Ipanema, fotografias e pinturas do empresário **Oskar Metsavaht,** criador da Osklen, serão exibidas a partir de sábado (29) na Galeria Filomena, do Rosewood São Paulo. Com curadoria de Marc Pottier, a mostra *Neotropical — Fragmentos de Memória* fica aberta ao público até março de 2026.

OMART/DIVULGAÇÃO

PAPO ON-LINE

Cerca de cinquenta convidados participam do primeiro evento do **Reddit** no Brasil. Com um happy hour na Casa Manioca, em Pinheiros, a plataforma americana de comunidades e discussões vai apresentar em 2 de dezembro tendências de comportamento dos usuários brasileiros. O encontro marca a expansão da empresa no país, às vésperas de seu vigésimo aniversário.

NOS JARDINS

Fundada há 22 anos no Jardins, a escola bilíngue **Global Me** vai dobrar de tamanho em 2026, com um novo prédio dedicado ao ensino fundamental. A expansão inclui salas maker, biblioteca, quadra, piscinas e áreas verdes.

ines249

A tua mais completa tradução

Claudio Tozzi conta sua inspiração para criar a capa de aniversário da *Vejinha* e fala de sua relação com a cidade

TEXTO **Ana Mércia Brandão** FOTOGRAFIA **Agliberto Lima**

“Hoje, São Paulo está inserida no mundo”, diz Claudio Tozzi, 81. Nascido na capital paulista em 1944, ele sabe bem como a cidade mudou. “Na década de 60, a relação com o espaço urbano era outra. Tínhamos os bares da Rua Maria Antônia, os da Consolação. Agora, eles se concentram mais na Vila Madalena”, exemplifica. E comemora: “As galerias e os museus aumentaram, me estimula muito viver aqui”. O paulistano afirma visitar quase todas as exposições que acontecem na cidade.

Foi com a bagagem que apenas oito décadas de São Paulo podem trazer que Tozzi traduziu a capital paulista para a capa desta edição especial de 40 anos de VEJA SÃO PAULO, em quatro versões. O artista plástico se inspirou na superposição de edificações no município. “Uma das características é essa formação espontânea determinada pelo mercado imobiliário e não pelo planejamento urbano”, aponta.

Um dos principais nomes da Nova Figuração — a Arte Pop Brasileira —, Tozzi visitou o Museu de Arte Latino-Americana de Buenos Aires (Malba) neste mês, em virtude da abertura da exposição *Pop Brasil,* uma itinerância da mostra que ocorreu na Pinacoteca neste ano, com obras dele e de outros artistas do movimento, das décadas de 60 e 70. “Fiquei muito feliz. A recepção foi excelente, tinha filas para entrar”, conta.

Lá está uma obra que foi adaptada, em 1968, para uma capa de VEJA. Caetano Veloso, Gilberto Gil, Maria Bethânia e Carmem Miranda dividem a tela e compõem o rol de ícones que Tozzi já usou em suas obras, entre eles Bob Dylan e seus famosos astronautas. “A Nova Figuração está presente porque deu coordenadas para tudo que acontece na arte de hoje, a questão das apropriações, dos novos materiais e suportes”, afirma. ■

veja São Paulo

veja São Paulo

ines249

Veja São Paulo
Veja São Paulo

Tozzi em seu ateliê com as versões da capa especial de 40 anos da *Vejinha:* prédios de São Paulo ganham cores na visão do artista

POP BRASIL
Vanguardia y nueva figuración
1960s—1970s

Na exposição do Malba: obra que inspirou capa de VEJA nos anos 60

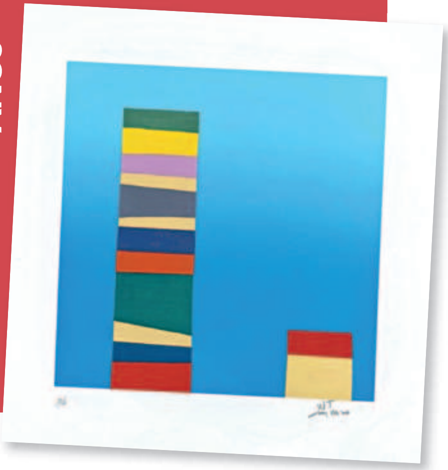
ACERVO PESSOAL

Caminho geométrico

Wladimir Cardoso, que fez o logo de 40 anos da Vejinha, *lança série inédita de gravuras*

Para fazer o logo de 40 anos da *Vejinha*, Wladimir Cardoso uniu suas duas vertentes de trabalho: as artes plásticas e a comunicação. “Quis representar o conceito da revista de isenção, de comunicação, de divertimento; e também que conversasse com a proposta gráfica”, explica. Aos 71 anos, faz suas primeiras gravuras desde a faculdade, após se dedicar à pintura e ao desenho. Uma série de seis trabalhos, com tiragem de sessenta cópias de cada um, está à venda no escritório de arte Papel Assinado, na Alameda Gabriel Monteiro da Silva, e marca, também, uma guinada do morador de São Paulo em direção à abstração geométrica. O editor Pedro Paulo Mendes e Silva selecionou-as a partir dos 200 estudos que Wladimir fez em 2025. “Sempre materializei os sentimentos usando formas figurativas. Agora, o conceito do sentimento permanece o mesmo, só não o atribuo à figura humana, e sim a uma figura geométrica”, conta.

40 ANOS



Wladimir *(de preto)* assina novas gravuras editadas por Pedro: guinada para a abstração geométrica

ines249

Dados interessantes sobre a maior metrópole do país

LUIZ AYMAR

Uma hipérbole

Uma das cidades mais populosas do mundo, São Paulo reúne dados que surpreendem e segue como cenário de paixões, tragédias e dramas diários **Laura Pereira Lima**

Todos os dias, 11 451 999 paulistanos saem de suas casas em 6 359 914 carros, 1 292 645 motos ou 50 717 ônibus, com os quais percorrem alguns dos 19 532 quilômetros de ruas da cidade — comprimento que equivale a quase metade do perímetro do planeta Terra. Para o metrô descem 2 382 099 paulistanos, e 5 515 179 pessoas saem a pé — sempre atentas aos celulares, alvos de 600 furtos por dia. Há, ainda, quem prefira fugir do trânsito enlouquecedor e opte por embarcar em um dos 925 helicópteros registrados no estado — a maior frota do mundo. Lá do alto, será possível ver os 28 075 edifícios com mais de 20 metros situados na cidade, além de pontos verdes que abrigam 673 espécies diferentes de plantas.

Todos os dias, 351 paulistanos nascem e 248 morrem; dois novos condomínios são construídos; 6 000 padarias abrem suas portas nas primeiras horas da manhã, com vitrines que expõem 20 000 000 pães. Todos os dias 150 casais se casam — quase sete vezes mais do que a taxa de casamentos em Paris. Talvez São Paulo, com a torre da Gazeta no lugar da Torre Eiffel e, em vez do croissant, o pão francês — que de francês só tem o nome —, seja a verdadeira capital romântica do mundo.

Entre amores, tragédias e abusos de glúten, a *Vejinha* acompanhou o ir e vir dos paulistanos nos últimos quarenta anos, ao longo de 2 040 edições semanais. Cada uma delas está preservada no Acervo da Editora Abril, um galpão de 450 metros quadrados em Cotia que contém, ao todo, 13 499 exemplares de revistas da Abril, além de 8 000 000 de fotos físicas.

Nos próximos quarenta anos, outros 5 000 000 de paulistanos vão nascer, estudar, trabalhar, sair às ruas, comer pão, casar e, idealmente, poderão se preocupar menos com furtos de celulares. E a *Vejinha* vai continuar acompanhando a reinvenção desta cidade frenética. ■

Você sabia?

A via mais comprida da cidade é a **Marginal Tietê,** com **22 km,** seguida pela **Avenida Sapopemba,** com **18,2 km**

Os nomes mais comuns entre os paulistanos são **José** e **Maria**, e o sobrenome mais usado é **Silva**

A região da Sé é a área em que mais se caminha na cidade, com **751 197 viagens a pé** por dia

Cada paulistano produz **300 kg de lixo** por ano

R$ 606,92 é a média de preço de **uma diária** em um hotel no fim de semana

486 736 livros são emprestados por ano nas bibliotecas municipais

Ministério da Cultura e Governo do Estado de São Paulo, por meio
da Secretaria da Cultura, Economia e Indústria Criativas,
apresentam

EXPOSIÇÃO TEMPORÁRIA

FUNK

UM GRITO DE OUSADIA e LIBERDADE

TERÇA a DOMINGO
9h às 16h30

ESTAÇÃO da LUZ
– São Paulo

GRÁTIS aos
FINAIS DE SEMANA

museudalinguaportuguesa.org.br

**Museu
da Língua
Portuguesa**

EXPOSIÇÃO TEMPORÁRIA
“FUNK: Um grito de ousadia e liberdade”

Lei Rouanet
Incentivo a Projetos Culturais
vale+ cultura

Patrocínio Máster
BR PETROBRAS
motiva

Patrocínio
VALE

Apoio
instituto ultra
itaú
CAIXA

Concepção
MUSEU DE ARTE DO RIO
OEI
PREFEITURA RIO | Cultura

Museu da Língua Portuguesa

Gestão
idbrasil Organização Social de Cultura
Museu da Língua Portuguesa

Concepção e Implantação
Fundação Roberto Marinho

Realização
CULTSP
SP SÃO PAULO GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS
Secretaria da Cultura, Economia e Indústria Criativas
MINISTÉRIO DA CULTURA
GOVERNO DO BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

ines249

Intérprete da cidade

Revista permanece relevante por entender vocação cultural e criativa de São Paulo

TEXTO Alê Youssef, colunista da *Vejinha* **FOTOGRAFIA** Agliberto Lima

Desde sua primeira edição, VEJA SÃO PAULO sempre foi um espaço fundamental para registro e divulgação das cenas culturais paulistanas. A primeira capa, de 1985, por exemplo, foi ilustrada pelo brilhante artista plástico Ivald Granato (1949-2016), figura central da nossa arte contemporânea.

Mesmo antes de ser consagrada como suplemento dedicado à cidade, que hoje celebra 40 anos, já existia um guia encartado na revista VEJA que dava destaque às principais atrações da cultura. Em julho de 1983, por exemplo, estava na capa desse roteiro a atriz Elizabeth Taylor, já que o filme *A Megera Domada* seria exibido pela TV Manchete, e o espetáculo musical *O Grande Circo Místico,* com músicas de Chico Buarque e Edu Lobo, na saudosa casa de shows Palace.

À vocação de guia cultural foram agregadas reportagens especiais e, imediatamente, a nova revista se tornou intérprete da cidade. Com a vibração de São Paulo, foi natural que suas matérias dedicassem espaço importante aos artistas e ao que acontecia nos palcos e telas de São Paulo.

As lembranças das capas da *Vejinha* se confundem com os marcos culturais e pessoais de cada morador da cidade. Tenho certeza que nossos leitores podem lembrar de momentos importantes para eles por meio das edições expostas nas bancas de jornal.

Eu guardo com carinho, por exemplo, a lembrança da edição que consagrou o renascimento da vida noturna na Rua Augusta, apontando para o bairro que seria chamado de Baixo Augusta. Lembro também de capas e matérias sobre o surgimento e a consolidação da nossa cena teatral criativa e ousada na Praça Roosevelt; a resistência da Mostra Internacional de Cinema; os muitos e grandiosos destaques da Bienal de São Paulo; a chegada da Virada Cultural e a explosão do grafite como linguagem simbólica da metrópole.

Quando fui secretário de Cultura, uma entrevista para as Amarelinhas foi fundamental para a compreensão do propósito de defesa da cultura em um momento de ataque ao setor e de busca por uma cidade mais modernista do que bandeirante. Fiquei impressionado com a repercussão.

Nos últimos anos, a revista segue afinada com o pulso vibrante da cidade. Capas dedicadas a Criolo, Mel Lisboa, Maria Bonomi, Arnaldo Antunes, Kleber Mendonça Filho, festivais como Lollapalooza e C6 Fest reafirmam a centralidade da produção artística na vida cotidiana paulistana.

Celebrar os 40 anos da *Vejinha* é celebrar São Paulo. Suas edições contam a história de uma metrópole que se transforma pela arte. ■

ROMULO FIALDINI

ines249

PROJETO: ARQ. JULIANA PARRA / **FOTOGRAFIA:** LUIZ LOURENÇO

+LIGHTING
EDECOR
LUZ E ESTILO EM HARMONIA

SHOWROOM SÃO PAULO
Rua Guaipá, 555 - Vila Leopoldina
São Paulo / SP - 05089-001

CASA REDENTOR RIO DE JANEIRO
Rua Redentor, 149 - Ipanema
Rio de Janeiro / RJ - 22421-030

www.maisled.com.br | @maisled

ines249

Crônicas urbanas

Mario e Antonio Prata, pai e filho, compartilham suas visões sobre os últimos e os próximos quarenta anos da cidade

FOTOGRAFIA Agliberto Lima

SP retrofuturista

Por Mario Prata

Pra começar, a palavra retrofuturismo ñ existia há 40 anos. Nem retrô e muito menos futurismo.

Como tbém não existiam:

Biodiesel
Cibercrime
Crédito de carbono
Criptomoeda
Curtir
Dar um print
De boa (antes era “na boa”)
Deletar
Desenvolvimento sustentável
e-book
Ecoeficiência
Ecoturismo
Economia circular
Envelhescência
e-mail
Empoderamento
ESG
Etarismo
Facebook
Fake news
Falso nove
Fanzone
Feminicídio
Funk
Googlar
Gordofobia
Homofobia
Internetês
iPad
Laptop
Logar
Militar (não no sentido militar)
Notebook
Panelaço
Pix
Printar
Punk
Rap
Série de televisão
Sertanejo universitário
Startup
Sustentabilidade
Terceira metade do campo
Tuitar
VAR
Viralizar
Volante

Agora a bola de futebol tem orelha e a rede tem bochecha. E passe para o outro fazer gol chama-se assistência (como no basquete americano). E qto ao futurismo só Deus sabe. Ou melhor, Ele também não tem a menor ideia. Ele está out, a essa altura do campeonato, para usar uma expressão do meu tempo.

E colocando um end, oitenta por cento deste texto foi escrito pela AI (ou IA), sacou?

Ia me esquecendo de outra palavra que não existia: bolsonarismo. Nem filhos 01, 02, 03, 04...

ines249

Cão Paulo, 2065

Por Antonio Prata

São Paulo, 2030. O último cinema da cidade é transformado em pet shop. O movimento havia começado décadas antes, com a morte das videolocadoras. Em 2030 decreta-se a vitória dos felinos sobre Fellini. Do cidadão cão sobre o *Cidadão Kane*. O derradeiro templo da sétima arte é o Espaço Petrobras de Cinema, na Augusta, rebatizado Espaço Petbras. Se ainda se chamasse "Espaço Itaú", como nas primeiras décadas do século XXI, teria virado "Espaço Itauau". (A relação entre pet shops e trocadilhos, no decorrer dos próximos 100 anos, não será devidamente estudada.)

Alguns paulistanos anacrônicos, que em 2030 seguiam gostando de ver um filme na tela grande, rindo e se emocionando em público, fazem uma manifestação, mas encontram uma passeata muito maior: os donos de gatos, cachorros, periquitos, tartarugas, cacatuas e outros animais carregando faixas defendendo os bichos do ataque desses maníacos que acham mais importante levar as crianças para ver filmes do que tosar os pelos de um poodle.

São Paulo, quer dizer, mundo, 2050. A inteligência artificial decodificou a língua de todos os animais. Há anos cientistas discutem filosofia com baleias e golfinhos, escutam lamúrias de baratas sobre injúrias e difamações, negociam leis ambientais globais com bandos de aves migratórias. E é aí, meus amigos, que começam os desentendimentos.

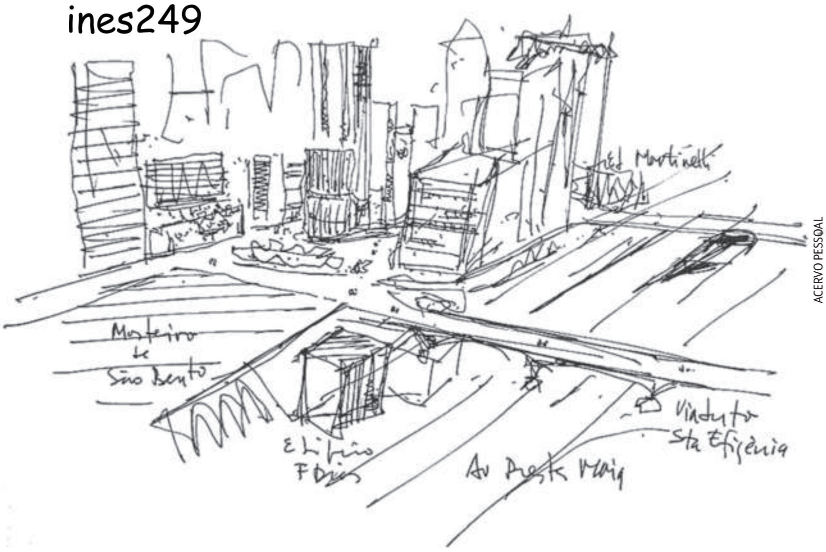
Cachorros recusam-se a ir ao Petz. A buscar bolinhas e gravetos. A fingir de morto e dar a patinha. A vestirem roupinhas ridículas e a tomarem floral para timidez no parquinho. Alguns deles passam a acessar streamings em suas coleiras digitais e a ver *Lassie, K-9, um Policial Bom pra Cachorro, Marley e Eu*. Descobrem, fazendo perguntas às suas coleiras inteligentes, que antigamente, no lugar dos pet shops, havia salas com telas enormes onde os humanos assistiam a filmes. Juntos.

São Paulo, 2065. A cidade elege seu primeiro prefeito canino, aliás, uma prefeita, "Carmela, a vira-lata caramela", com a bandeira de substituir pet shops por cinemas. A proposta de Carmela — uma cadela que cresceu na rua, de mãe solteira e pai desconhecido, mas conseguiu estudar por conta própria e formar-se em direito na "Cão Francisco" — não é apenas estética, "por uma vida mais gostosa, mais arte e menos tosa!". É também social, voltada para humanos. Carmela e outros bichos entenderam que nós precisávamos retomar a vida em conjunto. Em bando. Em matilha. Em cardume. Não só porque o individualismo levou o mundo à beira do colapso, mas principalmente porque levou os animais de estimação à beira de um ataque de nervos. Humanos solitários ficam carentes e esperam que os bichos supram todas as suas frustrações. Nem os peixes dourados aguentavam mais aqueles olhões pedintes diante do aquário.

Um a um, os cinemas vão reabrindo. Os humanos, inicialmente, indo apenas pela chantagem emocional dos seus bichos — que, havia décadas, os controlavam — vão percebendo que assistir a *Kill Bill* é mais legal do que comprar "cerveja canina sabor frango". Quando o último pet shop é retransformado em cinema, exibindo um filme de décadas atrás chamado *Caramelo*, um crítico escreve na *Vejinha* que talvez o Brasil tenha, finalmente, superado o complexo de vira-lata, transformando-o em virtude.

Carmela, saindo de uma sessão de *101 Dálmatas* e perguntada se pensa em lançar-se candidata a presidente nas próximas eleições, diz que ainda é cedo para especulações — mas uma câmera de televisão a flagra abanando o rabinho. Um bom sinau. (Com "u" mesmo no fim.) ■

ines249



ACERVO PESSOAL

Projeto de requalificação do centro, com inclusão de malha universitária: desenhos de Mendes da Rocha

Sonhar o futuro

Arquiteto Pedro Mendes da Rocha imagina um porvir sustentável e inclusivo para São Paulo

São Paulo, 2065, uma cidade que, esplendidamente, se reinventou. Resiliente e inclusiva, a capital paulista oferece moradias dignas e bem localizadas para todos, servidas por uma rede de creches, escolas, universidades, hospitais e parques esportivos. O esvaziamento de conjuntos residenciais precários nas zonas periféricas, com suas populações reinstaladas em moradias de melhor qualidade e mais próximas dos centros, permitiu a criação de grandes áreas de lazer e de recomposição da mata nativa, aumentando em 30% a cobertura verde e permeável da cidade. O fato tornou possível restaurar o regime térmico de 100 anos atrás e resgatou a famosa garoa e a nítida definição das quatro estações do ano. Um colar de pequenas propriedades de cultivo de frutas, legumes e folhas para abastecimento da mancha urbana, implantado nas últimas décadas, garante uma distância confortável entre a produção e os centros de consumo, além de viabilizar milhares de postos de trabalho.

Um projeto na escala da metrópole possibilitou uma verticalização inteligente, na densidade e na altura, liberando o solo, agora público, para as transparências visuais e a porosidade da circulação de pedestres, espelhando-se na experiência exitosa das superquadras de Brasília. Edifícios particulares das últimas décadas foram instados a retirar suas grades e integrar suas propriedades com o piso externo. As residências particulares, resquício do modelo rural e anacrônicas numa localidade moderna, desapareceram, dando lugar a conjuntos habitacionais e seus equipamentos.

A recuperação da mata original, a desativação das marginais e o resgate dos rios Pinheiros e Tietê resultaram em uma reconstrução da paisagem e tornou possível um sistema de navegação pública urbana com barcas e áreas de lazer aquáticas. Também, os inúmeros rios, nascentes, córregos e veios d'água destampados, inseridos nas áreas de parque, colaboram para a qualidade da temperatura e umidade do ar e garantem a perfeita absorção das águas de chuva.

O Centro Histórico (Colina Histórica e Centro Novo), coração da metrópole, concentra uma alta densidade de habitações, as sedes do governo do estado e do município e uma "Univercidade" de São Paulo. Os edifícios e conjuntos tutelados pelos Órgãos de Proteção do Patrimônio Histórico e da Paisagem foram restaurados em sua totalidade graças à adequada ação da municipalidade. O transporte público equacionado em um circuito de bondes elétricos nos bairros, trens a céu aberto e redes de metrô, multiplicadas por vinte nos últimos anos, criam uma irrigação da malha urbana eficiente, evitando-se o uso de automóveis particulares.

Essa São Paulo, quinta metrópole do globo, considerada como uma das mais habitáveis do mundo, ao lado de Copenhague, Viena, Paris e Zurique, e que, como cidade de 15 minutos, junta-se a Paris, Ottawa, Melbourne e Barcelona, apresenta-se também como uma das poucas que implantou, de forma célebre, a totalidade dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das edições de 2030 a 2060 da Agenda da ONU. Ela é, portanto, uma cidade que tem muito a ensinar ao planeta. ■

PAULO CIPIS/DIVULGAÇÃO

Pedro Mendes da Rocha é arquiteto, formado pela Universidade de São Paulo (USP) em 1987. Desenvolveu a adaptação para uso museológico de espaços como o Museu da Língua Portuguesa, em parceria com o pai, Paulo Mendes da Rocha, e o Pavilhão das Culturas Brasileiras.

ines249

SERTÕES
PETROBRAS

APRESENTA

TOCANDO EM FRENTE

DESDE 1993

EDIÇÃO
2025

BR PETROBRAS

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

UM FILME DE SIETE.DOC

Disponível no canal do **Youtube** **SertoesOficial** em 10/12

ines249

Quarentões de São Paulo

A história de quatro empreendimentos que nasceram com a *Vejinha,* há 40 anos, e seguem em constante reinvenção

Humberto Abdo, Lívia Uchoa, Mirela Costa e Raquel Tiemi

MAURICIO NAHAS/DIVULGAÇÃO

LIVRARIA DA VILA

Se nos tempos analógicos o público chegava às livrarias guiado por indicações literárias de jornais e revistas, hoje é comum observar leitores que buscam os títulos de sucesso da internet. É o que conta Dani Takai, diretora de comunicação da Livraria da Vila.

A rede nasceu em uma loja na Rua Fradique Coutinho, na Vila Madalena, em 1985. No decorrer de seus 40 anos de história, a livraria ganhou projeção nacional e conta atualmente com 23 unidades no Brasil — sendo doze na capital paulista — e mais de 100 000 produtos, entre livros, itens de papelaria, jogos e brinquedos. “É muito valioso interagir com diferentes públicos e conhecer novas formas de se relacionar com a literatura”, afirma Dani.

Apesar da crescente influência digital no universo dos livros e das mudanças nos hábitos de leitura, Cordélia da Silva, funcionária da unidade matriz há quinze anos, destaca que a essência do espaço se mantém a mesma. “Sempre foi um ponto de encontro livreiro e um ambiente de trocas culturais intensas. É uma relação mútua: eu ofereço recomendações aos clientes e também aprendo muito com eles.”

Celebrando quatro décadas, a rede ainda integra o Mapa das Livrarias de Rua de São Paulo, lançado nesta segunda-feira (24). O projeto cataloga 37 endereços literários na cidade com o objetivo de fomentar a leitura física, gerar conexões entre os leitores e registrar a história das livrarias de rua na capital paulista. **(M.C.)**

DANIELA PICORAL/DIVULGAÇÃO

ANDERSON RODRIGUES/DIVULGAÇÃO

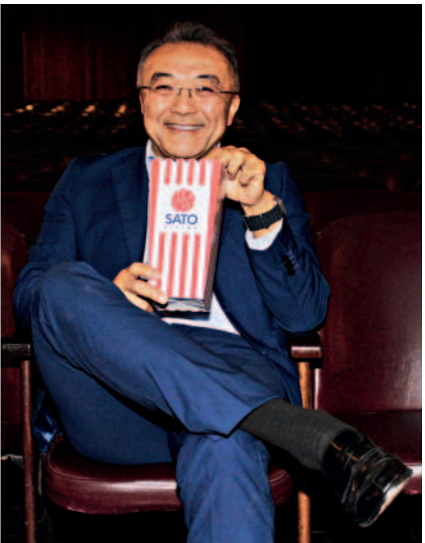
COBASI

Quando a Cobasi ainda operava com apenas duas lojas, Fabiana Guimarães Rosa dava início à carreira como estagiária de RH na empresa. Cinco anos depois, foi ela quem criou o setor de educação corporativa, hoje um dos pilares estratégicos da companhia que completa quatro décadas. A partir de um departamento inexistente no mercado pet, ela estruturou projetos para formar equipes inteiras e recrutar talentos das próprias lojas. “Montei tudo do zero, pensando em como desenvolver pessoas no varejo”, conta. Ao longo da trajetória, implementou iniciativas como o trainee interno, que transformou operadores de caixa e empacotadores em gerentes e líderes de departamento. “É emocionante ver quem comprou a primeira casa ou voltou a estudar graças a esse salto. Somos mediadores de afeto”, define. Ela própria acompanha esse percurso construído de forma gradual e acaba de completar 25 anos de casa. “Desbravei o Brasil inteiro ensinando uma nova profissão e transmitindo a cultura da empresa”, diz. Para ela, a longevidade tem uma explicação simples: “Não existe um dia igual ao outro. Cresci junto com a Cobasi.” **(H.A.)**

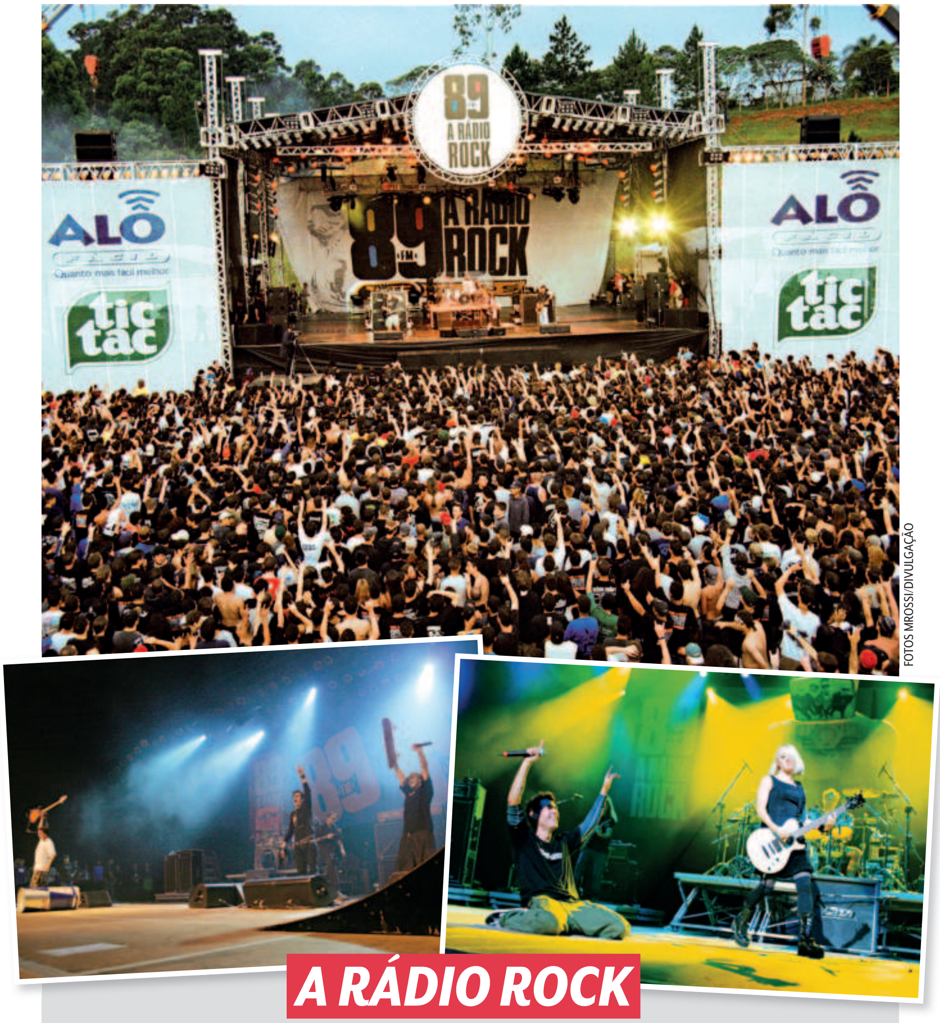
ines249

SATO COMPANY

“Quando criança, ia aos cinemas do bairro da Liberdade”, lembra Nelson Sato, 64, fundador e CEO da Sato Company, que completa 40 anos com a VEJA SÃO PAULO. Ele defende que a empresa — referência na distribuição de conteúdos audiovisuais japoneses — começou já naquela época, na infância. Enquanto cursava engenharia, ele juntou vinte fitas de vídeo e abriu uma locadora que, em seis meses, foi tão bem-sucedida que o empreendedor trancou a faculdade e passou a se dedicar ao negócio. Quatro anos depois, em 1985, nasceu a Sato Company, abrindo espaço para animações japonesas no Brasil. Depois de sucessos na TV, a distribuidora desafiou padrões da época e apostou em *Akira* (1988), seu primeiro longa animado para jovens e adultos no cinema. “Todos os editores falaram ‘não’, mas acabou dando certo. *Akira* ficou em cartaz por um ano com 250 000 espectadores e virou um fenômeno.” Mesmo em um mercado em constante transformação, a empresa manteve seu protagonismo e se tornou a primeira agregadora de conteúdos da Netflix no país. Esse reconhecimento ultrapassa as fronteiras nacionais, com a nomeação de Nelson para a diretoria da Academia Internacional do Emmy, em julho deste ano. Para celebrar o 40º aniversário, a Sato Company organizou o Ghibli Fest em setembro, com 22 filmes do estúdio, que também comemora 40 anos. O empresário revelou à *Vejinha* que, em dezembro, será realizado o Replay Ghibli, em parceria com a Cinemark, uma edição especial com os melhores filmes. **(R.T.)**



ALEX GONÇALVES/DIVULGAÇÃO



FOTOS MROSSI/DIVULGAÇÃO

A RÁDIO ROCK

O rock sempre esteve presente na vida de Yuri Danka, seja nos ensaios de sua banda, seja quando ligava o rádio na 89.1 FM, a Rádio Rock. Ele conta que seu maior sonho na faculdade de rádio e TV era trabalhar na estação, desejo que conquistou no terceiro ano de curso, em 2003. “O *core* da 89 é pegar pessoas, investir em talentos e manter esses talentos aqui dentro. Comigo não foi diferente: eu estava como estagiário técnico no estúdio, depois fui para produção de áudio, área de apresentações, pesquisa, eventos, até que eu virei coordenador da rádio.” Após mais de duas décadas na 89, Danka continua apaixonado pelo estilo musical. Além da coordenação, ele apresenta quatro programas, com assuntos que variam de notícias e humor no *Do Balacobaco 2.Zé,* com Zé Luiz e Rafa Rondelli, de segunda a sexta, até finanças com Nathalia Arcuri, às segundas. A rádio, que completa 40 anos em 2025, marcou São Paulo com suas ações especiais, shows comemorativos e artistas como Rita Lee no comando da programação. “A parte de informação cultural de música, de rock, que a rádio trouxe desde 85, é patrimônio histórico da cidade, tanto que temos uma audiência de pessoas que ouviam a gente desde 85 e de crianças abaixo de 10 anos de idade”, conta. **(L.U.)**

ines249

A boa mesa em quatro décadas

Dois restaurantes quarentões cheios de vigor, Vinheria Percussi e Amadeus, celebram aniversário junto com a *Vejinha*

Arnaldo Lorençato

FOTOS RICARDO DANGELO

MILTON SHIRATA

Os irmãos Lamberto e Silvia Percussi: o salão atual do Vinheria Percussi, a casa original de vinhos e sanduíches, aberta em 1985 também pela mãe deles *(acima)*, Maria Grazia, e o clássico tortelli de abóbora

Começo em um copo de vinho

Se tem um restaurante que atravessou muitas fases ao longo das últimas quatro décadas, esse lugar é o Vinheria Percussi. Na inauguração, em julho de 1985, pelo italiano Luciano Percussi (1926-2023) e pela esposa, Maria Grazia, tinha uma proposta tão simples quanto encantadora: oferecer taças de vinho e, junto delas, sanduíches. O local escolhido era Pinheiros, muito antes de o bairro ter se tornado um destino gastronômico. Seu Luciano, que chegou a publicar livros sobre a bebida e sobre azeite, era um visionário. O primeiro ponto foi na Rua Joaquim Antunes. Logo depois, o lugar se tornou um restaurante a quilo, moda naquela época. Em seguida, os filhos Lamberto e Silvia Percussi entraram para o negócio e o transfomaram. O sonho de Silvia era ingressar nas artes plástica — ela cursou desenho industrial no Mackenzie. “Houve uma greve de transportes e a equipe não conseguiu chegar. Decidi que a cozinha tinha que passar para as minhas mãos”, lembra Silvia, na época apenas com 21 anos. Foi assim que começou a fazer uma culinária italiana regional da Ligúria, Toscana e Piemonte. “Fomos nos aperfeiçoando sem seguir modismos.” Nascia a chef e parceira de Lamberto, responsável pelo atendimento e pela adega. Do copo, passaram às garrafas, inclusive com rótulos próprios, e hoje com harmonizações, parte delas com exemplares de uma importadora montada por Lamberto. No terceiro endereço, menor que o da Rua Cônego Eugênio Leite, que os irmãos venderam a uma construtora, houve uma simplificação do menu. Sobre o futuro do Vinheria, a resposta vem de Lamberto: “Imagino esse local descontraído, moderno, entregando uma cozinha italiana clássica e sem frescuras”.

VINHERIA PERCUSSI. *Rua Bianchi Bertoldi, 109, Pinheiros,* ☎ *3088-4920.* ♿

ines249

Tão longe e tão perto do mar

Tempos depois de voltar de uma viagem de estudos na França, Tadeu Masano teve um impulso ao visitar o Amadeus, que funcionava em um belo casarão da Bela Vista. Em novembro de 1987, ele e a mulher, Ana, arremataram o restaurante, fundado dois anos antes por Sandra Ferro. Não seria a primeira mudança que o casal viria a operar nem a mais importante delas. No cardápio variado, introduziram ostras, que se tornaram as queridinhas do público. “Naquela época, vinham de Cananeia e dos litorais da Bahia e de Sergipe. Chegamos a vender 550 dúzias em uma única semana”, recorda-se ele, que mergulhou de cabeça no assunto. Lembro-me do entusiasmo com que o restaurateur elaborou cadernos com as características dos tão apreciados seres marinhos para serem distribuídos aos clientes, sempre recepcionados por Ana, presença constante no salão. Outras modificações deram novos contornos ao Amadeus. Entre elas, o restaurante teve de deixar o imóvel ajardinado, vendido para se tornar um edifício, e migrar em 1991 para o atual endereço, o térreo de um residencial. A mais marcantes das transformações foi a passagem do comando culinário em 2002 à filha caçula, Isabella, a Bella, que se formou pela Le Cordon Bleu de Paris. Além de clássicos como o cuscuz de camarão e as moquecas baiana e capixaba, a chef, que neste momento mora em Washington, tem pratos autorais com sua assinatura, entre eles a ostra com vinagrete de melancia e bacon — Carolina, a primogênita, participa da gestão de atendimento. “A Ana é a alma do Amadeus”, diz ele. Em festa desde o mês passado, a casa de pescado oferece um menu em nove etapas, servido apenas no jantar (R$ 665,00 por pessoa) com pratos de diferentes épocas, caso do cuscuz de camarão.

AMADEUS. *Rua Haddock Lobo, 807, Cerqueira César (Crillon Plaza Residence),*
☎ 3061-2859, ✆ 94020-8905.

A chef Bella Masano, do Amadeus, comandado pelos pais dela, Ana e Tadeu Masano: elaboração culinária do cardápio, com atrações como as ostras frescas e o cuscuz de camarão

ines249

Futuro vertical

O Jardim Paulista, que sempre concentrou o comércio e a vida noturna mais elegantes da cidade, passa por mudanças

TEXTO Vanessa Barone **FOTOGRAFIA** Roberto Setton

Veja em São Paulo

A MAGIA DOS JARDINS

Como vive o bairro mais quente do Brasil

Um símbolo do requinte de São Paulo está em processo de transformação. Como ocorre em outras áreas nobres da cidade, o bairro do Jardim Paulista, na Zona Oeste, está sendo verticalizado, substituindo casas e prédios baixos por torres modernosas e de altura estonteante. Inevitável em se tratando de uma metrópole, dirão alguns. Mas também preocupante — uma vez que o charme do bairro foi exaltado na capa da primeira *Vejinha (foto),* com belas ilustrações do artista Ivald Granato (1949-2016). E ninguém gostaria de ver o lugar perder o seu elã.

Por Jardim Paulista é conhecida a região que reúne alamedas com nomes de cidades do estado, como Itu, Jaú, Franca e Lorena, por exemplo. Ele é parte de uma área mais ampla, os Jardins, grupo formado por ele e seus "irmãos" arborizados: Jardins América, Europa e Paulistano. Mas sempre foi o mais badalado da família, reconhecido por suas ruas de comércio grifado, seus restaurantes sofisticados, mas principalmente pela aura de cidade europeia, lugar do desfile de gente bonita, antenada e bem relacionada.

"A Rua Augusta tinha lojas históricas, era o nosso shopping a céu aberto. Hoje, está sem glamour e um verdadeiro canteiro de obras de grandes edifícios", diz a advogada Célia Marcondes, fundadora e atual vice-presidente da Sociedade dos Amigos, Moradores e Empreendedores do Bairro de Cerqueira César (Samorcc), que acredita estar havendo, no lugar, uma verticalização predatória e que não contempla a revitalização de uma das ruas mais famosas da cidade. E, por conta disso, a região está perdendo a cara.

Por meio do movimento Viva Augusta viva, a Samorcc vem lutando para conservar lugares tradicionais, como o cinema, localizado no chamado Baixo Augusta, parte da rua que fica mais próxima ao centro da cidade. "Mas há muito estabelecimento indo para o chão, não apenas lá, mas em outras vias, como a Oscar Freire", completa Célia.

Quem se acostumou a tomar um café na Cristallo da Oscar Freire, por exemplo, já deve ter reparado que a tradicional cafeteria,

ines249

RODEIO
desde 1958

Fachada do Rodeio e, ao lado, o Ritz. Abaixo, tapumes na Rua Augusta: novos tempos

RENATA URSAIA

Tapumes escondem a construção onde antes estava a Cristallo: tradição que se foi

que resistiu ali por cinquenta anos, deu lugar a uma megaconstrução, atualmente coberta por tapumes. A cafeteria foi fechada em janeiro do ano passado.

Para o corretor de imóveis Will de Almeida, especializado nos Jardins, a região vive tempos de "incorporação 2.0", em que até prédios inteiros, mais antigos, estão sendo derrubados para dar lugar a novos empreendimentos. "Hoje, há uma busca maior por apartamentos altos, com uma boa vista da cidade", explica o corretor. Grande parte da demanda vem de novos moradores da cidade, que migram das regiões Norte e Nordeste e elegem os Jardins para morar. Há também um movimento de moradores vindos de outros bairros da cidade. "A região ainda é relativamente segura, arborizada, gostosa de viver", diz Will, ele mesmo um morador do lugar. "Acredito que o bairro esteja ficando mais plural, e isso é benéfico", aponta.

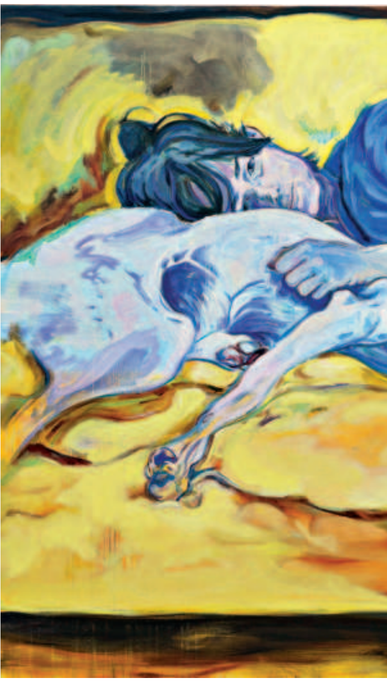
Mas isso se dá também pelos endereços que ainda permanecem nas redondezas, como o Clube Paulistano e o empório Santa Luzia, no número 1471 da Alameda Lorena. "Muita gente quer morar lá perto", garante o corretor.

O sofisticado mercado é um dos que resiste à verticalização, além de restaurantes como o Rodeio (Haddock Lobo) e o Ritz (Alameda Franca) e bares como o Balcão (Alameda Tietê), ainda bastante frequentados por quem vive ou passa pela região.

Para o empresário e sócio do restaurante Ritz, Octavio Horta, as mudanças nos arredores são inegáveis. "Estamos resistindo há quarenta anos, mas nunca se sabe o que vai acontecer", diz. Por ora, esse ponto de encontro de um público interessante e animado continua intacto e cheio de charme. ■

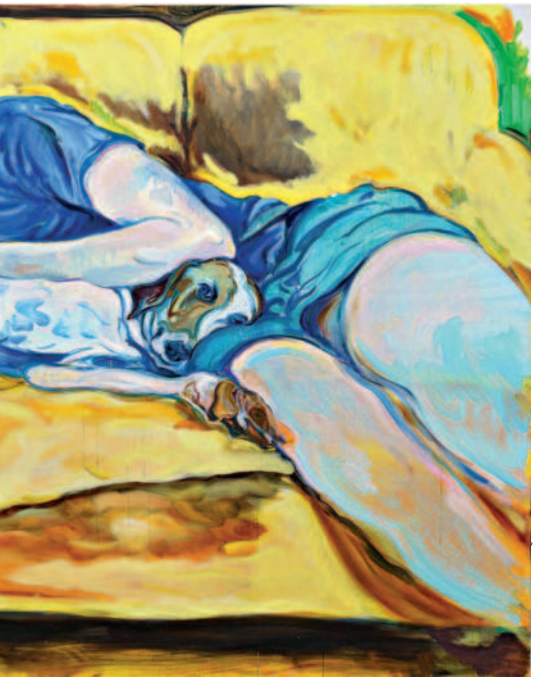
ines249

FLAVIO FREIRE/DIVULGAÇÃO

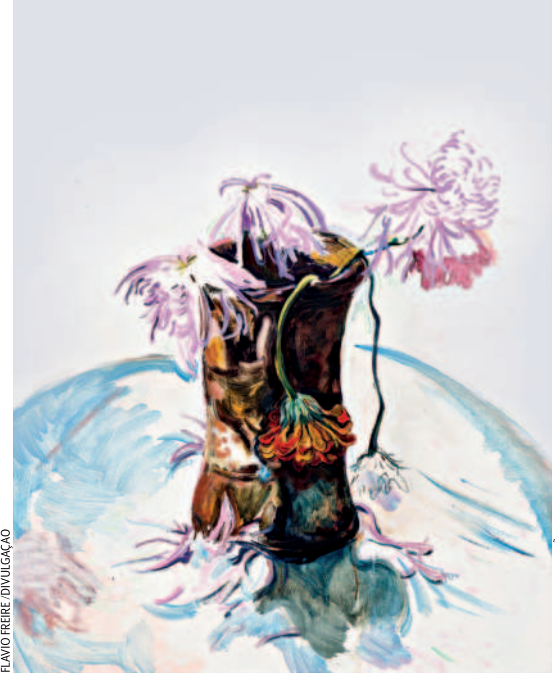


Maria Klabin em seu ateliê, entre tintas e pincéis: criação cotidiana

ines249



FLAVIO FREIRE/DIVULGAÇÃO



FLAVIO FREIRE/DIVULGAÇÃO

Universo ao redor

A artista Maria Klabin inaugura sua primeira individual em São Paulo com oitenta obras inéditas produzidas no último ano

TEXTO Alice Granato **FOTOGRAFIA** Catarina Ribeiro

Depois de um incessante trabalho em seu aprazível ateliê, no Horto, no Rio de Janeiro, a pintora Maria Klabin chega a São Paulo para a sua primeira individual na capital. São oitenta obras, entre pinturas e desenhos, em grandes e pequenos formatos, a maioria produzida pela artista ao longo deste ano. “Estou muito animada em expor em São Paulo. Sou muito ligada ao processo e pintei até o último momento”, revela. Agora chegou a hora de os trabalhos ganharem vida própria, e a exposição abre na quarta (26) na galeria Nara Roesler, no Jardim Europa. O título *Língua d’Água* nasce de uma conversa da artista com a curadora, Galciani Neves, para quem ela disse que “o pincel é como uma língua que lambe a tela trazendo os ecos de algum lugar”.

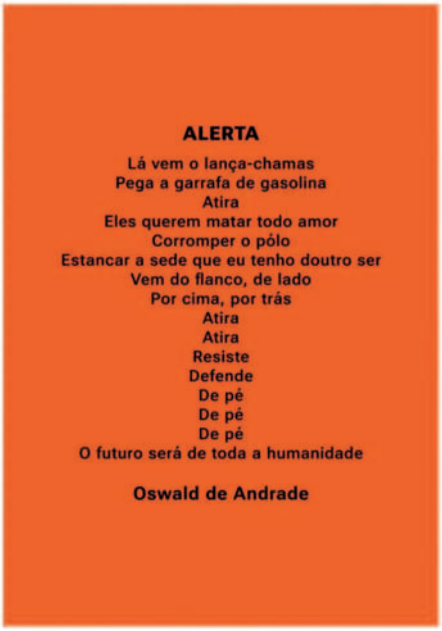
Maria trabalha cotidianamente no ateliê, e em sua pintura podem aparecer figuras do seu convívio, objetos, paisagens inventadas. Nesta mostra são telas em tinta a óleo e desenhos em nanquim, carvão e guache sobre papel. A artista revela que, sempre que se sente confortável com a sua produção, está na hora de mudar. “Tenho que estar perdida o tempo inteiro, este para mim é o sentido da obra”, afirma. “Preciso me surpreender e, para isso, eu mesma provoco as mudanças, nos materiais, nos suportes, vou me desafiando.” Quando ela olha adiante, encontra a coerência em “uma eterna continuidade” da pintura. Nessa exposição sua paleta está bem colorida e tem aspectos noturnos, segundo ela. “A pintura é um corpo visceral”, traduz. Após conviver com os trabalhos e até o último minuto observá-los “num excesso de proximidade”, ela está feliz em ver que vão ocupar outro local. “Tenho ansiedade no início, agora não. Estão entregues e sinto um alívio nisso”, afirma. “A tinta tem um superpoder. Fala do que está acontecendo.” ■

ines249

Luana Machado

R$ 99,90
Camiseta Autorretrato Supla.
Heart Merch, *heartmerch.com.br*

R$ 845,00
Óculos Pape Masp.
Zerezes, *zerezes.com.br*



ALERTA
Lá vem o lança-chamas
Pega a garrafa de gasolina
Atira
Eles querem matar todo amor
Corromper o pólo
Estancar a sede que eu tenho doutro ser
Vem do flanco, de lado
Por cima, por trás
Atira
Atira
Resiste
Defende
De pé
De pé
De pé
O futuro será de toda a humanidade

Oswald de Andrade

R$ 49,00
Pôster Alerta — Oswald de Andrade.
Linha Vermelha, *linhavermelha.com.br*

AS BOAS COMPRAS

São, São Paulo

Itens em homenagem à cultura, a locais tradicionais e a personalidades da capital paulista

R$ 10 780,00
Pingente Cavalete
Lina Bo Bardi, ouro 18k.
Paola Vilas,
paolavilas.com.br

SAMPA MIDNIGHT
isso não vai ficar assim

R$ 350,00
Sampa Midnight,
de Itamar Assumpção.
Supernova Discos,
supernovadiscos.com.br

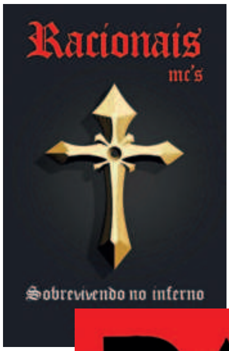
Centro Cultural

R$ 249,90
Kit Centro Cultural Sabotage Vive.
Entrelinhas, *entrelinhas.art.br*

Preços pesquisados em 25/11

ines249

R$ 65,00
Sobrevivendo no Inferno,
livro dos Racionais MC's.
Boogie Naipe Store,
boogienaipestore.com.br


Racionais
mc's
Sobrevivendo no inferno

FOTOS DIVULGAÇÃO

R$ 89,90
Autobiografia Precoce de Pagu.
Companhia das Letras,
companhiadasletras.com.br

R$ 258,00
Lenço
Autorretrato.
Scarf Me,
scarfme.com.br

CLUBE
DA
RUA

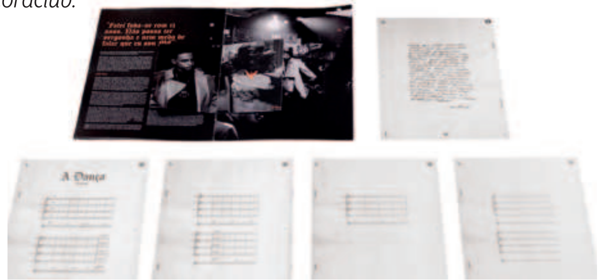
R$ 125,00
Clube da Rua,
registros
fotográficos
da cidade.
Selo Vertigem,
*selovertigem.
com.br*

monolito
Paulo Mendes da Rocha: casas

R$ 266,00
*Paulo Mendes
da Rocha: Casas.*
**Martins Fontes
Paulista,**
*martinsfontespaulista.
com.br*

R$ 250,00
Funk Superação,
LP de MC Hariel.
Noize Record Club,
*noizerecordclub.
com.br*

Funk Superação



GUASPARI
Café Especial
250g

R$ 68,00
Café Acaiá
Guaspari (250 g).
Casa Santa Luzia,
santaluzia.com.br

R$ 16,00
Sonho de creme.
Dulca,
@dulcaconfeitaria

R$ 19 006,00
Tapete Urbano Marginal por
Ricardo Abreu (430 cm x 221 cm).
By Kamy, *bykamy.com*

Compre aqui

ines249

ROBERTO SETTON

RESTAURANTES

Arnaldo Lorençato | *alorencato@abril.com.br*

FOTOS FLAVIO FLORIDO

Daniel Almeida, do Divina Increnca: discos individuais ou grandes com coberturas como a pastrami e a margherita, além do enroladinho de abobrinha

Uma gostosa “increnca” no centro

✪✪✪ Desde abril deste ano, a **Divina Increnca** ocupa um salão confortável com setenta lugares na Vila Buarque. Quem entra pela primeira vez nesse ambiente acredita se tratar de uma pizzaria de origem convencional. A história dessa casa, nascida como um food truck em 2014, não é bem assim. Esse é o terceiro endereço que ela ocupa no centro. O ponto atual é também o maior deles. Quando foi criada sobre rodas onze anos atrás, a pizzaria percorreu a cidade por seis meses até estacionar em ponto fixo na Vila Anglo Brasileira. Instalou-se em um sobradinho em agosto de 2015 e tinha mais jeitão de pizza-bar. O público adorou e surgiu a primeira filial em 2017 no centro. Era uma loja apertadinha na Rua Marquês de Itu com cadeiras de praia — teria ainda uma versão vitrine de esquina na Rua Amaral Gurgel antes do ponto atual. No pródigo ano de 2018, viu nascer as unidades de Perdizes e Moema. A pandemia fez a pequena rede encolher e se concentrar na região central. Do trio original de donos, Leonardo Santin e Rodolfo Guglielmi desligaram-se da sociedade e a pizzaria passou a ser comandada apenas por Daniel Almeida. É ele quem está à frente de uma equipe de quatro pizzaiolos, que usa um forno elétrico para assar discos individuais e grandes. Em vez do estilo original de Nápoles, Daniel fez adaptações. “Fermentamos a massa de forma lenta por pelo menos 36 horas — normalmente, são 48 horas de fermentação/maturação em geladeira. Mas, prefiro a crocância ao invés daquela massa puxa-puxa napolitana”, explica ele, que estica a permanência de forno para obter esse resultado. Aliás, dos melhores. Entre as dezessete coberturas, uma pedida sem erro é a margherita (R$ 48,00 ou R$ 90,00). Ao lado dela, aparecem a pecora (molho de tomate, salame de cordeiro, alecrim e ricota defumada ralada; R$ 52,00 ou R$ 94,00) e a pastrami (molho de tomate, muçarela, pimentão vermelho em conserva no azeite e rúcula; R$ 58,00 ou R$ 96,00). Pena que a sazonal vegana, feita em parceria com o restaurante Tau Cozinha, saiu do cardápio. Era uma ótima combinação de molho de tomate, cogumelo portobello, pasta de alho negro, brotos e semente de girassol. Antes das pizzas, a dica é provar o enroladinho gratinado com parmesão recheado de abobrinha, muçarela e gorgonzola (R$ 48,00). *Rua General Jardim, 361, Vila Buarque,* ☎ *e* ✆ *99156-8300 (70 lugares). 18h/23h30.* 🍾 *grátis.* ♿ *Aberto em 2014. $*

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTA EDIÇÃO

Faixas de preço por pessoa
Refeição com couvert, um prato de custo médio, sobremesa, água mineral e serviço

**$** até R$ 198,00
**$$** R$ 199,00 a 288,00
**$$$** R$ 289,00 a 506,00
**$$$$** a partir de R$ 507,00

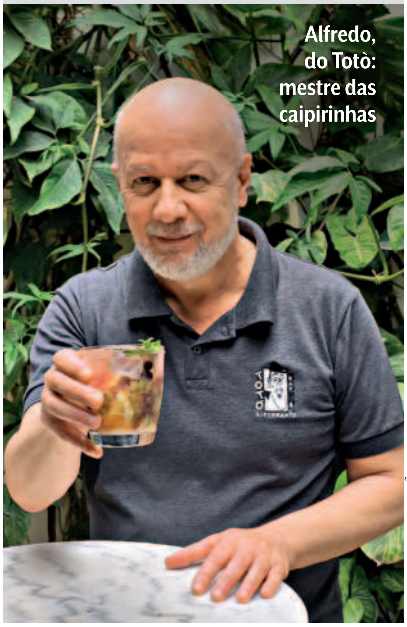
Cotações
💣 Péssimo
✪ Fraco
✪✪ Regular
✪✪✪ Bom
✪✪✪✪ Ótimo
✪✪✪✪✪ Excelente

Serviço
✆ WhatsApp
🍾 Rolha
♿ Acessibilidade

ines249

RUMO À VILA NOVA CONCEIÇÃO

Com nome inspirado em uma das mais míticas figuras do cinema italiano — o comediante Antonio De Curtis (1898-1967), o restaurante **Totò** vai ganhar novo endereço. Até fevereiro permanece no número 77 da Rua Doutor Sodré na Vila Olímpia, onde está desde sua inauguração há 27 anos. Nesse mesmo mês, a casa italiana dos sócios Alfredo Martins e Gianandrea Bistolfi se transfere para a Rua Indiaroba, 110, um enclave entre a Vila Nova Conceição e Moema. No futuro logradouro, Alfredo, responsável pela hospitalidade e pelo bar, continuará fazendo as caprichadas caipirinhas que deram fama à casa. Uma delas leva mexerica e limão-cravo (R$ 37,00). Também será possível provar massas do menu como o tagliolini à putanesca (azeitona preta, alcaparra, tomate, alho, manjericão e aliche; R$ 78,00). A conferir. *Rua Doutor Sodré, 77, Vila Olímpia,* ☎ *3841-9067 e* ✆ *94213-3024.* ♿ *$$*


Alfredo, do Totò: mestre das caipirinhas

ALICE CAMARGO/DIVULGAÇÃO

Um sopro mediterrâneo

JULIANA PRIMON/DIVULGAÇÃO

Como costuma acontecer, o chef Oscar Bosch renova com frequência o menu do **Cala del Tanit.** Desta vez são quatro entradas, um prato principal e uma sobremesa. A cozinha expede o waffle de steak tartare (*foto;* R$ 65,00). Depois de cortada na faca e enriquecida com gema curada e um molho mantido em segredo, a carne vira recheio para essa massa. Outra pedida, é a batizada de entre um polvo à galega e uma causa limeña (R$ 81,00). O tentáculo vai sobre um purê de batata com maionese de azeitona preta e ervas. O cozinheiro não resiste ainda em reinterpretar o mais célebre doce italiano no this is not a tiramisu (R$ 50,00). Trata-se de um bolo de milho com sorvete de café, creme de mascarpone e sucrilho crocante. A conferir. *Rua Pais de Araújo, 147, Itaim Bibi,* ☎ *3167-7139.* ♿ *$$*

MENU ESPECIAL DE ALMOÇO

A chef Mariana Fonseca inclui no **Myk** um menu de almoço com entrada e prato principal (R$ 96,00), desenvolvido com o acompanhamento da nutricionista Emília Maluf. Inspirada pela dieta mediterrânea, a dupla recomenda oito sugestões de segunda a sexta, menos às quintas, quando a casa abre só para o jantar. Exemplos: o tabule grego leva tomate-cereja, amêndoa e ervas e a lentilha vem com romã, tomate assado, nozes, hortelã e burrata. O peixe branco do dia, que pode ser o namorado, recebe a companhia de brócolis assado e queijo feta e a massa típica orzo é preparada com tomate, cogumelo e especiarias. A conferir. *Rua Peixoto Gomide, 1972, Jardim Paulista,* ☎ *e* ✆ *94801-1111.* ♿ *$$*

Novos pratos do Mik: peixe com brócolis e tabule grego *(abaixo)*

FOTOS LEO FELTRAN/DIVULGAÇÃO

ines249

Temporada das trufas brancas

Quatro restaurantes incluem a iguaria fresca da região italiana do Piemonte no menu

GINA VON HERTWIG/DIVULGAÇÃO

BRUNO GERALDI/DIVULGAÇÃO

TADEU BRUNELLI/DIVULGAÇÃO

JOHNNY MAZZILLI/DIVULGAÇÃO

› BEEFBAR

Na churrascaria do ex-piloto de Fórmula 1 Felipe Massa, cada grama de trufa laminada na hora custa R$ 99,00. Há um menu que tem como base azeites e outros itens trufados, como o tataki de agulhão ao molho ponzu (R$ 59,00). Melhor adicionar o fungo fresco a pratos sem esses aditivos, como o twisted classic carpaccio (R$ 57,00; massa filo, filé-mignon de angus, rúcula, maple syrup e parmesão). *Rua Barão de Capanema, 320, ☎ 23861918 e ✆ 93255-4830. ♿ $$*

› FASANO

O endereço mais sofisticado da grife italiana faz seis sugestões com o ingrediente. De entrada, chama a atenção o tartare de carne (R$ 1.680,00). E a lista de pratos principais traz o cabelo de anjo na manteiga valorizado pela iguaria (R$ 1.790,00). Essas sugestões também podem ser apreciadas em outro endereço do grupo, o franco-italiano Parigi *(Rua Amauri, 275, Itaim Bibi, ☎ 3896-4111. ♿). Rua Vitório Fasano, 88 (Hotel Fasano), Jardim Paulista. ☎ 3896-4000. ♿ $$$$*

› PISELLI

As casas dos Jardins (*Rua Padre João Manuel, 1253, Jardim Paulista, ☎ e ✆ 3081-6043. ♿*) e do Shopping Iguatemi (*☎ 96064-2637. ♿*) fazem duas propostas com a trufa branca: um menu em quatro etapas (R$ 1 890,00) ou a escolha de cada receita individualmente. É o caso do risoto de alcachofra (R$ 850,00) ou do medalhão assado de vitelo com polenta rústica (R$ 890,00). Algumas sugestões ganham o reforço de manteiga ou azeite trufado. A dica é evitá-las. *$$$*

› VINHERIA PERCUSSI

O restaurante dos irmãos Silvia e Lamberto Percussi *(veja matéria de 40 anos da Vejinha na pág. 26)* elabora seis sugestões para receber a cobiçada de trufa fresca laminada diante do cliente (R$ 98,00 cada grama). Vale conferir duas massas: o ravioloni recheado de gema caipira (R$ 44,00) e o tajarin fresco 40 gemas (R$ 71,00), ambos com a presença marcante de ovo para potencializar o aroma do fungo branco. *Rua Bianchi Bertoldi, 109, Pinheiros, ☎ e ✆ 3088-4920. ♿ $$*

DANIEL CANCINI/DIVULGAÇÃO

MARGHERITA EM MÚLTIPLAS VERSÕES

A **Speranza,** tida a pioneira no preparo da margherita no Brasil em 1958, propõe uma interessante experiência. No menu da pizzaria, que traz as clássicas speciale (R$ 125,00) e tradicional (R$ 115,00), o sócio e pizzaiolo, Francesco Tarallo coloca quatro versões criadas por ele. Estão disponíveis a partir de quarta (3) a bianca (tomate, muçarela de bufala, manjericão e parmesão; R$ 115,00), a verace (tomate san marzano DOP, muçarela de búfala, manjericão e queijo grana padano; R$ 120,00), a alla crema *(foto;* tomate San Marzano DOP, tomatinhos assados, queijo stracciatella de burrata, pesto e pecorino; R$ 120,00), e a carrozza (tomate san marzano DOP, muçarela frita, queijo stracciatella de burrata, manjericão frito e parmesão; R$ 115,00). *Rua Treze de Maio, 1004, Bela Vista, ☎ 3288-8502 e ✆ 94023-8329. ♿; Avenida Sabiá, 773, Moema, ☎ 5051-1229 e ✆ 94023-8329. $*

BAIXE O APP DO COMER & BEBER
E ESCOLHA O SEU ESTABELECIMENTO

DISPONÍVEL NO Google Play
Disponível na App Store

VINHOS

Marcelo Copello

ines249

Mudanças climáticas: efeitos em Bordeaux e outras regiões produtoras

MICHAEL CLARKE TUFF/WIKIPEDIA

Novos desafios da vinicultura

O vinho atravessa um dos períodos mais complexos de sua história. Se por um lado nunca se produziu com tanta diversidade e qualidade, por outro, está mais difícil fazer vinho — e vendê-lo. As pressões vêm de todos os lados: da natureza, da economia, da sociedade e do próprio consumidor. Essa bebida precisa lutar para continuar relevante em um mundo que muda depressa demais.

O aquecimento global é o desafio mais visível. As vinhas, sensíveis como poucos organismos agrícolas, sofrem com o aumento das temperaturas. Geadas tardias, incêndios e secas tornaram-se parte da rotina em Bordeaux, Califórnia e Mendoza. O mapa do vinho está mudando, e regiões como Inglaterra e Dinamarca, antes impensáveis, começam a produzir brancos e espumantes. A falta de água é outra ameaça. A irrigação, antes um tabu, tornou-se necessária em várias denominações. Mas o recurso é escasso, e o setor enfrenta pressões para reduzir o consumo e adotar práticas sustentáveis.

A falta de mão de obra para as colheitas tornou-se problema estrutural, especialmente em países onde o trabalho rural é desvalorizado. A mecanização ajuda, mas não substitui o toque humano. No mercado, o cenário é igualmente difícil. Custos de produção disparam: energia, garrafas, rolhas, transporte. A concentração de poder nos grandes grupos sufoca pequenos produtores, que dependem de consumidores atentos à autenticidade.

Talvez o desafio mais profundo seja cultural. As novas gerações bebem menos. O vinho disputa espaço com cervejas artesanais, coquetéis prontos e bebidas sem álcool. Jovens preocupados com saúde e sustentabilidade tendem a consumir com mais consciência e menos frequência. É um público que rejeita o tom professoral e o jargão técnico que ainda dominam o discurso do vinho. O setor precisa aprender a falar outra língua.

Em resposta, surgem rótulos naturais, orgânicos, biodinâmicos, veganos ou de baixo teor alcoólico. Há quem veja neles um modismo; outros, a salvação. O certo é que o futuro do vinho passará por sustentabilidade, rastreabilidade e inclusão. Os produtores que souberem unir tradição e inovação estarão mais bem preparados para as mudanças que não param de chegar.

Compre aqui

JOSÉ ZUCCARDI MALBEC 2016

Malbec com um toque de cabernet sauvignon, de vinhedos em Altamira e Gualtallary, no Valle de Uco (Mendoza). Estagia por 24 meses em tonéis usados de carvalho. Aromas de frutas negras, notas florais, ervas e especiarias. Na boca, é encorpado, com taninos firmes e final persistente. Potente e sofisticado. R$ 709,90 na Grand Cru.

PANGEA SYRAH 2018

Da Vinã Ventisquero, 100% syrah do nobre vale de Apalta, no Chile. Passa 22 meses em madeira, sendo 90% do volume em barricas borgonha e 10% em tonéis. Aroma de fruta madura, especiarias doces e picantes, fundo mineral. Paladar encorpado, taninos finos e ainda presentes, acidez boa. Grande syrah. R$ 449,90 na Wine.

FOTOS DIVULGAÇÃO

VINHOS RAROS NO MARTELO

Serão mais de 700 lotes, um recorde para leilão de vinhos raros. De segunda (1º) a quinta (4), os interessados poderão dar lances para garrafas cujos preços saem de cerca de R$ 100,00 e atingem mais de R$ 79 000,00. As safras das raridades partem de 1939 e percorrem todas as décadas até os dias de hoje. A origem predominante dos rótulos é da região francesa de Bordeaux, seguida pela Borgonha. Amplo o catálogo reúne exemplares de treze países. O leilão será narrado ao vivo, lote a lote, por Marcelo Copello, com início sempre às 20h. Para participar on-line, basta fazer o cadastro em: *iarremate.com/ricardo-von-brusky/005* **(Arnaldo Lorençato)**

ATLASCOMPANY/FREEPIK

ines2

ROBERTO SETTON

COMER&BEBER

BARES

Saulo Yassuda

Taças preciosas

Lita: salão charmoso com ótimo serviço de vinhos, opções de vermute e pratos como paccheri e a manjubinha

FOTOS LIGIA SKOWRONSKI

✪✪✪✪ O vinho dá as cartas no **Lita,** bar derivado do restaurante italiano-autoral Nelita, instalado do outro lado da fervilhante Rua Ferreira de Araújo. Um balcão oval, logo na entrada, serve de apoio para as garrafas e taças (em geral, as usadas ali são do tipo ISO, menores e em formato de tulipa). O público se acomoda logo atrás, nas mesinhas perto da cozinha aberta, ou no piso de cima, onde está a adega envidraçada. Para chegar a essa atmosfera, a reforma durou dois anos. Demorou, mas o espaço, lindinho e intimista, tem de tudo para atrair casais e aficionados pela bebida. A seleção dos quase 400 rótulos, assim como das vinte opções em copo que variam quinzenalmente ou mensalmente, são eleitas pelo sommelier Danyel Steinle, que tem o apoio no serviço de Nora Bass (os dois craques, aliás, concorreram ao prêmio na categoria Sommelier por VEJA SÃO PAULO COMER & BEBER 2025). A dupla ajuda o público na escolha de sugestões, que não se prende em regiões ou estilos. Nem só opções naturais ou convencionais povoam a lista. “A linha que eu sigo na carta é a de qualidade”, crava o sócio, que prioriza vinhos de mínima intervenção. Da Áustria, vem o Weinrieder Klassik 2021 (R$ 45,00 o copo), elaborado com a uva grüner veltliner, é um bom começo com leveza. Ainda nos brancos, o Domaine Perraud Bourgogne Aligoté 2022 (R$ 50,00 a taça ou R$ 295,00 a garrafa) também é fresco, mas tem um pouco mais de estrutura. O pulo para os tintos pode ser feito com a Espanha, representada pelo Elvínate Albahra 2022 (R$ 50,00 ou R$ 306,00), elaborado 100% com a uva garnacha tintorera. Supervisionada por Tássia Magalhães, chef à frente do Nelita e companheira de Danyel, a cozinha também é sem marasmo e vai mudando o menu de tempos em tempos. Segue uma linha mais clássica, não sem ousadias. Há pratinhos pequenos para ir beliscando, como a porção de manjubinha que traz o peixe em duas versões – ao vinagrete e curado – junto de manteiga feita na casa e pão (R$ 36,00). De origem napolitana, o paccheri alla scarpariello (R$ 72,00) vem com os tubos de massa em um molho de tomate cheio de sabor com um montinho de queijo Tulha. Este é um prato para um apetite maior, assim como o saltimbocca (R$ 92,00), bifinhos de vitela, de verdade, com presunto cru e sálvia servidos ao molho demi glace e um purê de couve-flor leve mais picles dessa hortaliça. Diferentemente de muitos bares de vinho, ainda que a bebida dê o tom, a cozinha brilha tanto quanto o cardápio líquido. *Rua Ferreira de Araújo, 333, Pinheiros,* ✆ *99886-2384 (44 lugares). 18h/0h (sex. e sab., até 1h; fecha dom. e seg.). Aberto em 2025.*

UM ANO DE NOVIDADES

O badalado **Kotchi Bar** chega a um ano cheio de boas novas. A mais visível delas é a nova equipe de bar. A carta de coquetéis continua da argentina Inés de Los Santos, mas a execução agora está sob a responsabilidade de Marlon Silva, que entra no lugar de Santiago Arudjian, de volta à sua Argentina natal — o novo comandante do balcão trabalhou em outra casa do grupo, o japonês Makoto, por um ano, passou pelo Guilhotina e, entre 2023 e 2025, tocou o bar Drunks, fechado em setembro. Para compor o time, ele chamou o premiado Spencer Amereno Jr. e Cris Negreiros, além de Hector Oliveira (ex-Drunks). Na carta, Inés acaba de colocar misturas como o tarsila (gim, cordial de cambuci, xarope simples e bitters; R$ 58,00). À moda japonesa, a área mastigável tem inclusões como o wagyu sandu (sanduíche de wagyu, brisket assado, maionese japonesa, mostarda e queijo emmental no pão de leite; R$ 137,00). A conferir. *Rua Padre João Manuel, 1231, Jardim Paulista.* ♿

O drinque tarsila, de Inés de los Santos: nova equipe de bar, com Marlon Silva

RUBENS KATO/DIVULGAÇÃO

ines249

FOTOS LIGIA SKOWRONSKI

Mundo Pão do Olivier: opções como o croque monsieur e o suculento de maçã

Sucesso à francesa

✪✪✪ Em alta no térreo do Conjunto Nacional desde 2022, o chef e padeiro Olivier Anquier inaugurou em abril uma unidade do **Mundo Pão do Olivier** no térreo do Edifício São Tomás, no centro — há ainda outros endereços no shopping Morumbi e em Moema. A casa na esquina da Praça da República ocupa o espaço que foi da joalheria Amsterdam Sauer até 2021. Além do salão de paredes descascadas com mesas de mármore e um balcão com quatro lugares, dispõe de uma agradável varanda coberta. Pode-se começar pelo croque monsieur (R$ 49,80), feito no pão brioche com presunto e queijo emmental, esse no recheio e na cobertura gratinada. O resultado valoriza o sabor do pão, de grande leveza. De massa firme, a quiche de alho-poró (R$ 18,80) revela-se molhadinha por dentro, com recheio de creme de leite, queijo emmental e muçarela, além da hortaliça. A trança salgada de azeitona preta com alecrim (R$ 14,90), servida morna, tem interior macio e casca crocante de queijo. Da vitrine, também enchem os olhos sobremesas como o suculento de maçã (R$ 22,80), de massa de croissant e recheio úmido. É doce sem excessos. Para acompanhar, há bebidas como o expresso tônica (R$ 16,80), de acidez leve. *Avenida São Luís, 29, ☎ e ✆ 99761-5654 (99 lugares). 7h/20h (sexta e sábado, até 21h). ♿ Aberto em 2024.* **(Suelen Romani)**

Fornadas sem inspiração

✪✪ Na **Forniamo Paninoteca,** Márcio Brittes responde pela panificação. A casa oferece sanduíches como o alla roma, com uma camada alta de mortadela e muçarela fior di latte no pão de leite (R$ 30,00), e o ed. metrópole, que combina frango empanado de sabor marcante, alface-romana, parmesão, mostarda com mel e molho caesar na focaccia (R$ 55,00). Nenhum dos dois empolga, porque a matéria-prima essencial, o pão, fica devendo em sabor e textura. Outro exemplo, o sourdough (R$ 25,00), comprado para levar, quase não tem acidez e a casca revelou-se molenga. O panetone (R$ 30,00 o pequeno), embatumado, tem pouca fruta e aroma discreto. Entre os doces, o maritozzo (R$ 25,00), sobremesa fenômeno na Itália, conta com a vantagem de vir com chantili fresco e geleia de frutas vermelhas. *Avenida São Luís, 94, centro, ☎ e ✆ 91962-0014. Aberto em 2025.* **(S. R.)**

ARNALDO LORENÇATO

ines249

Mattheus Goto

ROBERTO SETTON

Continuação de legado: sonho de Crisóstomo (Santoro) de ter um filho

FOTOS NETFLIX/DIVULGAÇÃO

Poesia cinematográfica

★★★★ A fluidez e a subjetividade de Valter Hugo Mãe são difíceis de se mimetizar em outro formato além de um livro. Há tempo para reflexões profundas ao ler cada palavra. Daniel Rezende fez um magnífico trabalho, elogiado pelo próprio escritor, em **O Filho de Mil Homens**, disponível na Netflix. O diretor soube transformar o enredo em uma história mais concreta e contínua, sem renunciar à presença da poesia da tela. Rodrigo Santoro cria com delicadeza, entre gritos e silêncios, o personagem de Crisóstomo, pescador introspectivo que vive sozinho e percebe que quer ter um filho. Por passar tanto tempo só, deseja trocar afeto e pensa sobre o que está deixando para o planeta. O isolamento social contribui para uma visão mais pura e ingênua da sociedade. Quando seu caminho cruza com o de Camilo (Miguel Martines), um menino órfão de 12 anos, a vida começa a mudar. Em paralelo, conhecemos a história de Isaura (Rebeca Jamir) e Antonino (Johnny Massaro), que se casam de maneira forçada por ordens das mães. Eles vão parar na casa de Crisóstomo, são acolhidos e encaram diretamente batalhas internas e externas. Há um quê de realismo fantástico, com cenas contemplativas cheias de luzes simbólicas. Além das excelentes escolhas de tom, o diretor conduziu muito bem o elenco maravilhoso. Vale destacar também Grace Passô, magnífica no papel de Maria, mãe de Isaura. É uma ode à extraordinária literatura do escritor, aos antepassados, às famílias escolhidas, aos deslocados e ao singelo amor que existe em cada um de nós. "O que mais mexeu comigo foi a importância dos temas que são discutidos na obra, para a saúde das relações humanas, a empatia e a força da ancestralidade", diz Santoro, em depoimento exclusivo enviado a *Vejinha*. "O livro faz um mergulho nas humanidades, nas diferenças. O filme traz esse convite a reflexões profundas para o espectador." Leia mais trechos da entrevista no site *vejasp.com.br*.

ines249

Dupla complementar: Emma Thompson e Ruth Wilson em investigação

Mistério bem pensado

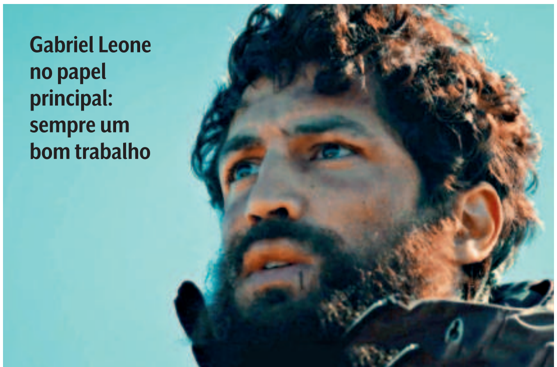
✪✪✪ **Mistério em Cemetery Road**, disponível no Apple TV+, é um thriller elegante e bem pensado. Estrelada por Emma Thompson e Ruth Wilson, a produção adapta o romance de Mick Herron (criador de *Slow Horses*) em oito episódios, com lançamento semanal até 10 de dezembro. Quando uma casa explode e uma menina desaparece em uma vizinhança supostamente tranquila de Oxford, Sarah Tucker (Wilson) cria uma obsessão pelo caso e busca ajuda da investigadora Zöe Boehm (Thompson). A partir do encontro, a série mergulha em uma teia de segredos que mistura identidades falsas, aparências e mortos que talvez não estejam tão mortos. Cada detalhe está presente por um motivo. O domínio de cena das duas protagonistas e a boa direção de Natalie Bailey guiam o percurso do mistério que se expande a cada episódio.

BUSCA POR JUSTIÇA

Para além do mistério, a produção faz um comentário social complexo. "Ela mostra como pessoas como você e eu podemos realmente fazer a diferença de alguma forma", diz Ruth Wilson, em entrevista a *Vejinha*. "Sarah é uma pessoa comum, que busca a verdade e a justiça. Trata-se de uma luta dos oprimidos contra o poder e a corrupção." Emma Thompson complementa a fala da colega de elenco com um acontecimento recente: "A série também fala do racismo e da misoginia que existem em muitas instituições em diversos países, como vimos com a notícia terrível sobre o comportamento da Polícia Metropolitana de Londres". A atriz refere-se à reportagem da *BBC* que revelou, em outubro, comentários racistas e misóginos feitos por oficiais. "É simplesmente revoltante." Para Thompson, Mick Herron contemplou bem a questão da corrupção nas instituições atuais.

MALDIÇÃO GERACIONAL SOMBRIA

✪✪✪ Frio e soturno, **Barba Ensopada de Sangue** retrata um jovem em busca de respostas sobre paternidade, identidade e pertencimento. Gabriel Leone dá vida ao protagonista que também se chama Gabriel, um personagem fora do comum em sua carreira. Ele explora um lado mais melodramático e instrospectivo, no papel do filho de um homem que cometeu suicídio e neto de um desaparecido. Na Praia de Armação, uma pequena vila fictícia de pescadores, trabalha como professor de natação e lida com a resistência e apatia dos moradores. Quando encontra um esqueleto de baleia, começa a refletir sobre o passado e, entre flashbacks, tenta achar sentido na genealogia e vencer uma maldição geracional. A fotografia tem um papel fundamental para ambientar esse mistério, apesar do roteiro não mergulhar fundo nas possibilidades da história e deixar pontas soltas.



Gabriel Leone no papel principal: sempre um bom trabalho

Cavaleiros do apocalipse de volta: reunião de lendas do ilusionismo

Ilusionismo hipnotizante

✪✪✪ Ação e ilusão se reencontram em **Truque de Mestre: O 3° Ato**. A combinação única, que rende cenas hipnotizantes de truques de mágica, segue proporcionando entretenimento. Quase dez anos depois do segundo filme, reencontramos os cavaleiros do apocalipse, J. Daniel Atlas (Jesse Eisenberg), Jack Wilder (Dave Franco), Henley Reeves (Isla Fisher) e Merritt McKinney (Woody Harrelson), em um período de hiato do grupo. Até que três jovens, Bosco (Dominic Sessa), Charlie (Justice Smith) e June (Ariana Greenblatt), surgem com promessas para o ilusionismo e cartas misteriosas reúnem os integrantes originais para uma missão irrecusável: roubar o diamante de coração de Veronika (Rosamund Pike). Apesar de não surpreender com sequências tão inventivas quanto às dos anteriores, o filme de Ruben Fleischer diverte com um elenco carismático.

Ana Clara El Faro

ines249

Aline Valentim, Peter e Ella Fernandes: história de Nelson Mandela

CAIO LIRIO/DIVULGAÇÃO

Inspiração ativista

O musical **Menino Mandela** entra em seus últimos dias de temporada na CAIXA Cultural São Paulo, oferecendo ao público infantil a oportunidade de conhecer a trajetória de Nelson Mandela (1918-2013), ativista e ex-presidente sul-africano, a partir de sua infância na aldeia de Qunu. Com texto de Ricardo Gomes e Mariana Jaspe e direção artística de Arlindo Lopes, a produção usa teatro, música e narrativa histórica para apresentar às crianças episódios formadores da vida desse líder. O espetáculo imagina um encontro fictício entre Mandela, ainda menino, e sua neta Zoe, que busca entender o passado do avô para um trabalho escolar. A partir desse ponto, o enredo percorre memórias sobre a aldeia, a relação com familiares e a entrada na escola. Bonecos, instrumentos ao vivo e coreografias inspiradas em danças africanas ajudam a aproximar o público mais jovem do contexto histórico e cultural da África do Sul. Livre. (75 min.). **CAIXA Cultural São Paulo**. *Praça da Sé, 111, centro,* Ⓜ *Sé* ♿ *Sex. a dom., 15h. Até 30/11. Grátis (ingressos distribuídos uma hora antes do início da apresentação).*

IMAGINAÇÃO DE CRIANÇA

A companhia gaúcha Gatelupa apresenta em São Paulo a montagem **Um Leão na Sala de Aula**, em curta temporada no Teatro de Arena Eugênio Kusnet. O espetáculo, criado e interpretado por Gustavo Muller e Evandro Soldatelli, venceu em 2024 os Prêmios Tibicuera de Melhor Espetáculo Infantojuvenil e Melhor Cenografia, em Porto Alegre. A montagem marca a estreia da companhia e usa parte das memórias de infância dos dois artistas para construir a dramaturgia. Em cena, os atores abrem caixas que revelam lembranças reais e inventadas, entre elas, um leão em fuga, um inseto herói, um carrinho de bombeiros, um monstro na parede e objetos guardados ao longo dos anos. As histórias abordam brincadeiras, amizade, medos, imaginação e situações de bullying, conectando o público a perguntas sobre como guardamos e elaboramos nossas próprias memórias. Com cenografia de Diane Sbardelotto, iluminação de Nara Maia e trilha sonora de Mario Carvalho, o espetáculo convida crianças e adultos a revisitar o passado a partir de pequenos relicários e objetos cotidianos. Livre (indicado para crianças a partir de 7 anos). (50 min.). **Teatro de Arena Eugênio Kusnet**. *Rua Doutor Teodoro Baima, 94, Vila Buarque.* Ⓜ *República* ♿ *Sáb., 16h; dom., 15h. Até 7/12. R$ 25,00 a R$ 50,00. Ingressos pelo Sympla e na Bilheteria (1h antes).*

Gustavo Muller e Evandro Soldatelli: lembranças da infância

303 SALA DE FOTOGRAFIA/DIVULGAÇÃO

ines249

Revoada: dança-teatro com Patrícia Bruschini, Jennifer Soares, Thamara Almeira e Ritamaria

LEONARDO SOUZZA/DIVULGAÇÃO

Poemas na natureza

O Coletivo Corpo Aberto apresenta o espetáculo **Revoada**, trabalho de dança-teatro voltado à infância. A criação parte de uma pesquisa realizada em praças e ruas do Brás e discute a relação das crianças com a natureza em meio ao cenário urbano. Com direção de Verônica Avellar, a montagem incorpora poemas de Manoel de Barros (1916-2014) e propõe ao público uma experiência sensorial guiada pelo vento, elemento central da dramaturgia. A apresentação conta com trilha sonora ao vivo da musicista Ritamaria e une movimento, som e brincadeira. Galhos imaginários, ninhos improvisados e jogos corporais fazem parte da proposta, que busca incentivar o olhar das crianças para manifestações de natureza ainda presentes na cidade. Livre. (50 min.). **Sesc Consolação**. *Rua Doutor Vila Nova, 245, Vila Buarque,* Ⓜ *República* ♿ *Dom., 16h. Até 14/12. Grátis (retirada de ingressos no local)*

Leitura e música: atividade com livro de Simone Benzinsky

VIVA O VERDE!

MARIANA JALDIM/DIVULGAÇÃO

VERDE EM DESTAQUE

A atividade **Viva o Verde** reúne contação de história, música e consciência ambiental. Inspirada no livro de mesmo nome de Simone Benzinsky, a ação combina literatura e interação para apresentar às crianças temas ligados à natureza e ao cuidado com o meio ambiente. As educadoras e musicistas Argene Ivasco e Thatiana Furtado conduzem o pocket show que aborda preservação, imaginação e iniciação artística. A proposta dialoga com conteúdos da Educação Infantil e dos primeiros anos do Ensino Fundamental, aproximando leitura e experiência sensorial. Ao final da atividade, cada criança recebe um exemplar do livro Viva o Verde. Livre. **Unibes Cultural**. *Rua Oscar Freire, 2500, Pinheiros,* Ⓜ *Sumaré* ♿ *Dom. (30), 15h30. Grátis.*

Bluey na cozinha: massinha e personagens

BBC STUDIOS/DIVULGAÇÃO

Chef Bluey na loja de brinquedos

A ação infantil inspirada na cachorrinha Bluey segue em circulação por algumas lojas da Ri Happy em São Paulo e continua nos próximos três fins de semana. Lançada no último sábado (22), a ativação, que passou pelas unidades do Morumbi Shopping e do SP Market, faz parte da campanha **Brincando de Chef**, desenvolvida em parceria com a BBC Studios e a Candide Brinquedos, e propõe atividades gratuitas de culinária para crianças de 2 a 5 anos. Nas oficinas, os pequenos montam “pratos” com massinha usando utensílios em miniatura e seguindo cartões ilustrados com receitas que aparecem em episódios da premiada série australiana. Cada criança recebe materiais individuais e pode vestir avental e chapéu de chef durante a atividade. Os encontros também contam com a presença dos personagens Bluey e Bingo em horários alternados. A dinâmica acontece em sessões de 20 minutos, com capacidade para até oito participantes em cada rodada. As inscrições são feitas por ordem de chegada, com apoio de monitores e sistema de pager para organização da fila. Crianças de 2 a 5 anos. (20 min.). **Ri Happy Shopping Eldorado** e **Ri Happy Shopping Villa-Lobos**, *sáb. (29) e dom. (30), 14h/18h. Grátis (ordem de chegada)*. **Ri Happy Shopping Cidade SP** e **Ri Happy Shopping Anália Franco**, *sáb. (6) e dom. (7), 14h/18h. Grátis (ordem de chegada)*. **Ri Happy Shopping Metrô Itaquera** e **Ri Happy Shopping Aricanduva**, *sáb. (13) e dom. (14), 14h/18h. Grátis (ordem de chegada)*

ines249

TEATRO

Laura Pereira Lima*

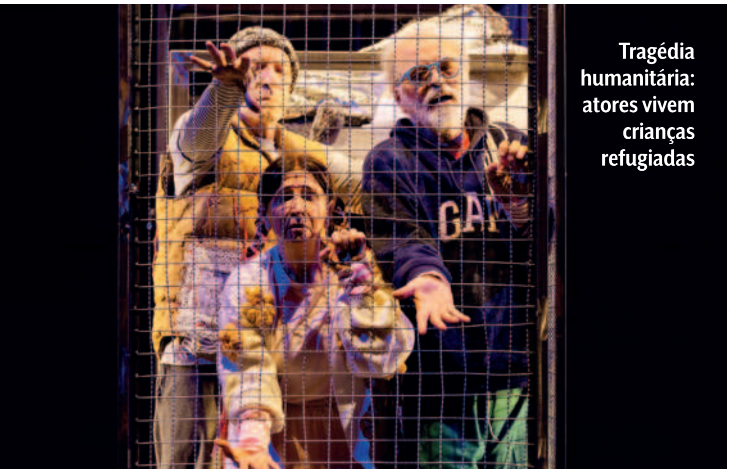
Três peças no Teatro Estúdio

NOVAS DIRETRIZES EM TEMPOS DE PAZ

Em 1945, às vésperas da 2ª Guerra Mundial, o polonês Clausewitz chega ao porto do Rio de Janeiro com a esperança de começar uma nova vida como agricultor. Os planos do protagonista de **Novas Diretrizes em Tempos de Paz**, em cartaz até 8 de fevereiro, são perturbados por Segismundo, um oficial da alfândega e ex-torturador da polícia política de Getúlio Vargas que desconfia que o polonês seja um nazista. Para permitir que o estrangeiro que entre no país, Segismundo propõe um desafio, que leva os dois homens a confrontarem suas memórias. A trama escrita por Bosco Brasil, que estreou em 2002, acaba de ganhar uma nova montagem, desta vez sob direção de Eric Lenate, que também compõe o elenco, no papel de Clausewitz, ao lado de Fernando Billi, interpretando o oficial (80 min). 14 anos. *Sex e sáb., 20h. Dom., 16h. Não haverá apresentações entre 22/12 e 8/1. R$ 80,00. Até 8/2.*

Lenade e Billi: ficção histórica

LEEKYUNG KIM/DIVULGAÇÃO



Tragédia humanitária: atores vivem crianças refugiadas

RENATO DOMINGOS/DIVULGAÇÃO

JUEGO DE NIÑOS

Após estrear com sessões lotadas no Itaú Cultural em outubro, **Juego de Niños** segue para o Teatro Estúdio. O texto de Newton Moreno aborda a realidade de crianças imigrantes em campos de detenção a partir de três personagens: México, de 9 anos, Honduras, de 11, e Nicarágua, de 13. Contrariando as expectativas, o trio é interpretado por Genézio de Barros, Vera Mancini e Luiz Guilherme, atores da casa dos 70 anos. Na trama, que se passa dentro de uma jaula, em um campo de detenção, as crianças tentam resgatar fragmentos de suas infâncias a partir de brincadeiras como pião, amarelinha e boneca, e vão compartilhando histórias de vida. México já não se lembra do nome do pai, Honduras menstrua pela primeira vez e Nicarágua teme não ser reconhecido pelos pais após anos de separação *(60 min). 16 anos. Seg. e ter., 20h. Grátis. Até 9/12.*

ESCUTE AS FERAS

Adaptação do livro homônimo da antropóloga francesa Nastassja Martin, **Escute as Feras** narra o encontro entre Nastassja e um urso pardo, que culminou na desfiguração do rosto da autora. A adaptação é assinada por Fernanda Diamant, Mika Lins (que também assina a direção) e Maria Manoella, que sobe ao palco no papel da protagonista ao lado de Lucio Maia, responsável por executar a trilha sonora ao vivo. A montagem foca nos pontos de contato entre a trama, ambientada na Sibéria, e a realidade brasileira, e a relação entre essa mulher e todas as mulheres (70 min). 16 anos. *Qua. e qui., 20h . R$ 100,00. Até 11/12.*

Teatro Estúdio. *Rua Conselheiro Nébias, 891, Campos Elíseos, ☎ 97474-1912 e ✆ (21) 99690-9699. Ingressos em sympla.com.br.*

Maria Manoella: trauma encenado autobiográfica

ARIELA BUENO/DIVULGAÇÃO

---

* O editor Fabio Codeço está de férias.

ines249

SUSPENSE QUEER

O thriller LGBTQIA+ **Fumaça**, escrito pelo dramaturgo, performer e produtor inglês Alexis Gregory, acaba de ganhar uma montagem brasileira, em cartaz no Ágora Teatro até 7 de dezembro. A trama, traduzida por Filipe Augusto e dirigida por Fernando Vilela, acompanha a história de Alex (interpretado por Vilela), um homem que começa a receber mensagens de texto de seu namorado, morto pouco tempo antes. Intrigado, o protagonista do monólogo parte em uma jornada para desvendar o mistério. Com humor ácido, o suspense traz reflexões sobre uso de drogas, paranoia, redes sociais e privacidade. A crítica às novas tecnologias se expressa também na cenografia, que simula uma espécie de jaula de ring lights, iluminação utilizada na produção de conteúdo digital (70 min). 14 anos. **Ágora Teatro.** *Rua Rui Barbosa, 664, Bela Vista. Sáb., 20h. Dom., 19h. R$ 100,00. Até 7/12. sympla.com.br*

Filipe Augusto: paranoia e mistério

BRENDO TROLESI/DIVULGAÇÃO

LoKona: clássico atualizado

KALIGARI FOTOGRAFIA/DIVULGAÇÃO

Adaptação pop

O livro *Elogio da Loucura*, publicado pelo teólogo e filósofo holandês Erasmo de Roterdã (1469-1536) em 1511, inspira o espetáculo **LoKona**, do Orbigavante Núcleo de Teatro, em cartaz no Teatro Manás Laboratório. Na narrativa, adaptada para os dias atuais, a Loucura (Karina Giannecchini), personagem que protagoniza a obra de Roterdã, é convidada a participar de um talk-show comandado por um apresentador interpretado por Fernando Aveiro. Ao longo do programa, a Loucura, sob o nome artístico de Lou-Lou Divine, revela suas múltiplas facetas e faz com que o público se identifique com ela. Com apelo humorístico e referências à cultura pop, o espetáculo dirigido por Dino Bernardi atualiza o clássico satírico ao propor discussões sobre as novas tecnologias, a velocidade no acesso a informações e o dinamismo da vida moderna. A adaptação é assinada por Bernardi e Eduardo Akiyama e o espetáculo conta com trilha sonora ao vivo feita por Fábio Evangelista (60 min). 16 anos. **Teatro Manás Laboratório**. *Rua Treze de Maio, 222, Bela Vista. Seg. a qua., 21h. R$ 80,00. Até 17/12. sympla.com.br.*

ines249

ROBERTO SETTON

Encontros especiais

BRESANI/DIVULGAÇÃO

JOSÉ DE HOLANDA/DIVULGAÇÃO

LEO AVERSA/DIVULGAÇÃO

PIETRO LEONARDI/DIVULGAÇÃO

Chico César (*esq.*) e Aguidavi do Jêje (*acima*), Marcos Valle (*abaixo, esq.*) e Ana Frango Elétrico (*abaixo, dir.*): apresentações inéditas em São Paulo

Dois shows inéditos ocupam o palco do Auditório Simon Bolívar, no Memorial da América Latina, nos dias 11 e 12. Será o projeto **Coala Apresenta: Noites no Memorial**, idealizado pelo Coala Music. Desta vez, o cantor e compositor Chico César divide a primeira noite (11) com a orquestra de atabaques Aguidavi do Jêje, conjunto criado pelo músico Luizinho do Jêje, do Terreiro do Bogum, em Salvador. A união do grupo percussivo com o cantor e compositor paraibano terá arranjos inéditos e músicas como *Mama África* no repertório. No dia seguinte (12), uma mistura carioca de gerações: o veterano Marcos Valle divide o palco com Ana Frango Elétrico, nome em ascensão na cena musical brasileira. Os dois acabaram de lançar um single juntos, uma nova versão de *Não Tem Nada Não*, de Deodato, João Donato e Marcos Valle, com citação do hit *Gypsy Woman*, de Crystal Waters e Neal Conway. Em ambas as datas, as noites serão abertas por Joaquim, jovem artista que lançou neste ano o seu disco de estreia, *Varanda dos Palpites* (2025), pelo selo Coala Records. O evento Noites no Memorial é a segunda edição do projeto da marca que leva shows especiais a endereços marcantes de São Paulo. Em 2024 o palco foi o Theatro Municipal, com apresentações do rapper mineiro FBC e da banda paulistana Terno Rei. Restam poucos ingressos disponíveis. Livre. **Memorial da América Latina**. *Avenida Mário de Andrade, 664, Barra Funda.* ☎ *3823-4600.* ♿ *Qui. (11) e sex. (12), 19h45. R$ 105,00 a R$ 260,00. feverup.com.*

3 *PERGUNTAS PARA* *Marcos Valle*

Como conheceu a Ana Frango Elétrico?
O tecladista dela cuidou do meu Fender Rhodes, e começamos essa ponte. Soube que ela gostava muito da minha música, e vice-versa. Ela começou a cantar *Não Tem Nada Não* nos shows dela, o que nos levou ao estúdio. Vê-la em ação foi o maior prazer.

Qual será o formato do show?
A Ana sugeriu de ficarmos juntos no palco o tempo todo, e comprei imediatamente a ideia. Ela fez uma seleção de músicas minhas, como *Estrelar*, *Mentira* e *Samba de Verão*. Sinto que tem tudo a ver, a mistura do meu groove com o som dela. Vamos fazer com a minha banda, com metais.

Qual o segredo para seguir tão ativo nessa altura da carreira?
A novidade me move. Quando as pessoas me procuram, para um festival ou uma parceria, isso mexe muito comigo. Fico feliz que, após tantos anos, ainda sinto a energia nos shows. E hoje sou muito mais feliz no palco do que no início, porque valorizo mais o que tenho de positivo na vida. Gosto de celebrar, dos bons momentos, é assim que sou.

ines249

Aniversário no palco

No dia 8, data em que completa 90 anos, **Alaíde Costa** celebra do melhor jeito possível: no palco do Bona Casa de Música. A cantora carioca ainda receberá no palco convidados ilustres, como Ayrton Montarroyos, José Miguel Wisnik, Moisés Navarro e Zé Manoel. Com sua inconfundível e suave voz, a artista começou sua carreira ainda nos anos 50, e vive nos últimos cinco anos uma fase frutífera. Foram sete discos lançados nesse período, o último sendo *Uma Estrela para Dalva* (2025), homenagem à cantora Dalva de Oliveira (1917-1972). Grande nome da bossa nova, Alaíde participou do icônico álbum *Clube da Esquina* (1972), cantando com Milton Nascimento a canção *Me Deixa em Paz*, e traça uma trajetória musical própria desde então. Agora, em fase de redescoberta, está sendo reconhecida como a grande artista que sempre foi — um ótimo motivo para celebrar mais um ano de sua vida e prestigiar sua obra no show. Livre. **Bona Casa de Música**. *Rua Doutor Paulo Vieira, 101, Sumaré. Seg. (8), 20h. R$ 100 a R$ 200,00. eventim.com.br.*

MURILO ALVESSO/DIVULGAÇÃO

KIKA ANTUNES/DIVULGAÇÃO

ÁLBUM REFEITO

Ceumar revisita o seu disco de estreia, *Dindinha* (1999), em dois shows na Estação Motiva Cultural, anexa à Sala São Paulo, nos dias 9 e 10. As datas fazem parte da programação *Refazendo o Disco*, em que artistas mergulham em projetos anteriores no palco. O álbum em foco foi produzido por Zeca Baleiro, e traz composições do próprio e de nomes como Chico César, Zé Ramalho, Luiz Gonzaga (1912-1989) e Itamar Assumpção (1949-2003), que fez uma participação na faixa *Rosa Maria*. Um dos destaques do repertório é a faixa-título, parceria de Baleiro com a cantora, violonista e compositora mineira com sete álbuns lançados. Ela estará acompanhada de banda formada por Luiz Claudio Farias (percussão), Rogério Delayon (violão e bandolim), Pedro Macedo (baixo acústico) e Thomas Rohrer (rabeca). Livre. **Estação Motiva Cultural**. *Praça Júlio Prestes, 16, Campos Elíseos, ☎ 3367-9500. ♿ Ter. (9) e qua. (10), 20h30. R$ 50,00 a R$ 96,00. salasaopaulo.byinti.com.*

PARA CANTAR JUNTO

Armandinho se apresenta em São Paulo no dia 13, na Audio, com sua mistura de reggae, pop e MPB. O artista gaúcho, com mais de vinte anos de carreira, é conhecido por músicas como *Desenho de Deus*, *Semente*, *Outra Vida*, *Casinha* e *Analua*, que não devem ficar de fora do setlist. Ele estará acompanhado de sua banda, com João Coiote (voz e violão), Lucio Dorfman (teclados), Pedro Porto (baixo), Vini Bondan (bateria), Luciano Granja (guitarra) e Renato Batista (trompete). É possível adquirir o ingresso solidário mediante a entrega de 1 kg de alimento não perecível, exceto sal e fubá. 18 anos. **Audio**. *Avenida Francisco Matarazzo, 694, Água Branca, ☎ 3675-1991. ♿ Sáb. (13), R$ 110,00 a R$ 288,00. ticket360.com.br.*

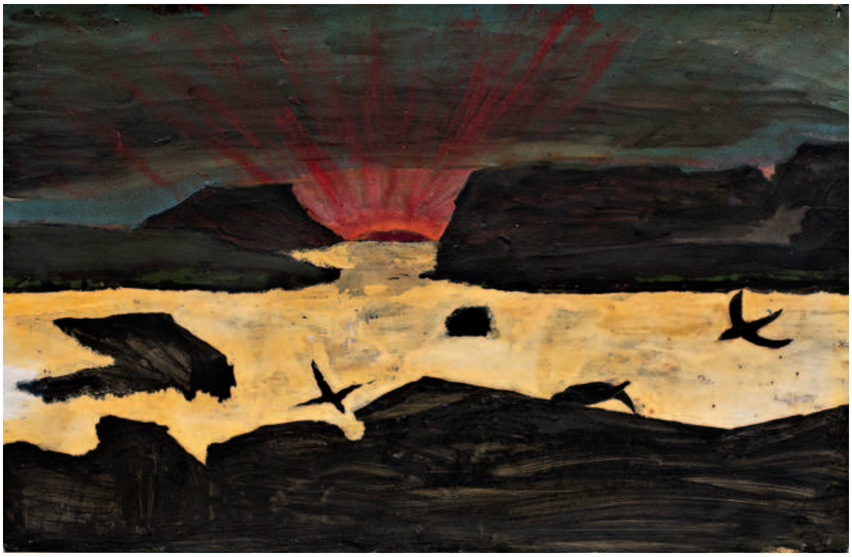
ARQUVOPESSOAL/DIVULGAÇÃO

ines249

EXPOSIÇÕES

Ana Mércia Brandão

Paisagens inaugurais



EDUARDO ORTEGA/DIVULGAÇÃO

A história da Fortes D'Aloia & Gabriel começa com a Galeria Camargo Vilaça, em 1992. As galeristas Márcia Fortes e Alessandra D'Aloia decidiram, em 2001, dar continuidade ao trabalho de Marcantônio Vilaça, morto no ano anterior, e abriram a então Fortes Vilaça no mesmo endereço, na Vila Madalena. Em 2008, se estabeleceu em um galpão industrial de 1 500 metros quadrados na Barra Funda. Em 2016, assumiu o nome atual. Agora, deu mais um passo e inaugurou um novo espaço nos Jardins, mais intimista, em um edifício retrofitado pela Planta Inc., com projeto da Metro Arquitetos. O local terá uma programação de exposições de natureza oposta e complementar à sede. A exposição inaugural é **Observations: Luiz Zerbini in Conversation with Frank Walter**. A mostra apresenta um diálogo inédito entre pinturas de paisagem em pequeno formato dos artistas Luiz Zerbini e Frank Walter (Antígua, 1926–2009), feitas em viagens. Para Walter, a paisagem foi uma companheira em seus caminhos por Antígua, Caribe e Europa. Zerbini começou, em 2014, a ter o hábito de pintar em seus momentos de folga em viagens pelo litoral brasileiro. Longe do ritmo frenético do atelier, fez pinturas mais calmas, em que explora o pequeno formato, pela praticidade de movimentá-lo. O artista paulistano, que vive no Rio, não pretendia expor os inéditos, mas foi convencido pela curadora Barbara Paca. Zerbini está ainda em cartaz no espaço da Barra Funda, com a individual *Vagarosa Luminescência Voadora*, com peças de sua produção recente sobre os cupinzeiros do cerrado brasileiro. **Fortes D'Aloia & Gabriel Jardins.** *Rua Barão de Capanema, 343, Jardim Paulista.* ♿ *Ter. a sex., 10h/19h. Sáb., 10h/18h. Grátis. Até 7/2.*

Obra da série *Red Sunrise, Yellow Sea,* óleo sobre cartão de Frank Walter, e, na página ao lado, acrílicas sobre tela de Luiz Zerbini: *Chuva no mar* (2022), *Biguá* (2023) e *Entardecer com cachorro* (2022)

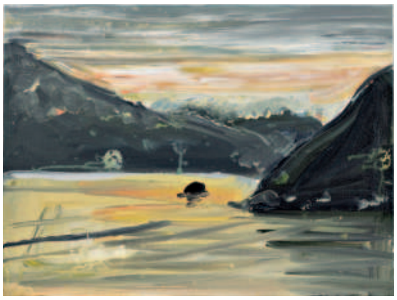
ANA PIGOSSO/DIVULGAÇÃO

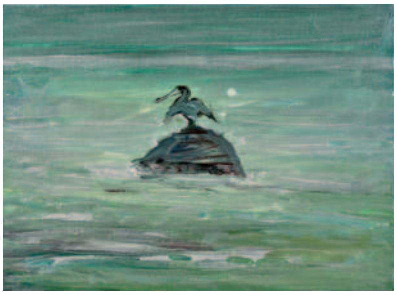
Conjunto de obras de Alfredo Volpi em cartaz na Dan Galeria: destaque para *Retrato de Judite* (1944, *no centro*)

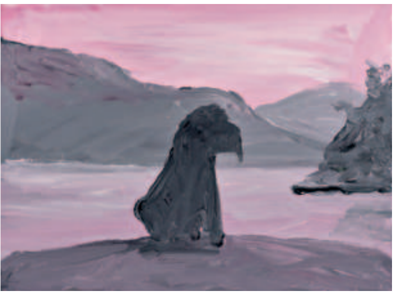
MODERNISMO REVISITADO

Cerca de cinquenta obras de doze nomes fundamentais do modernismo brasileiro estão reunidas em **O Brasil dos Modernistas**. A exposição traça um panorama da arte moderna no país entre as décadas de 20 e 50 e destaca o papel do movimento iniciado no Theatro Municipal de São Paulo, com a Semana de Arte Moderna de 1922. Por lá, estavam Anita Malfatti, Tarsila do Amaral, Victor Brecheret, Emiliano Di Cavalcanti e Vicente do Rego Monteiro. Eles dividem as paredes da Dan Galeria com: Alberto da Veiga Guignard, Alfredo Volpi, Candido Portinari, Cícero Dias, Ernesto De Fiori, Ismael Nery e José Pancetti. A curadora Maria Alice Milliet toma como ponto de partida as transformações que marcaram o surgimento

ines249







FOTOS PAT KILGORE/DIVULGAÇÃO

3 PERGUNTAS PARA Luiz Zerbini

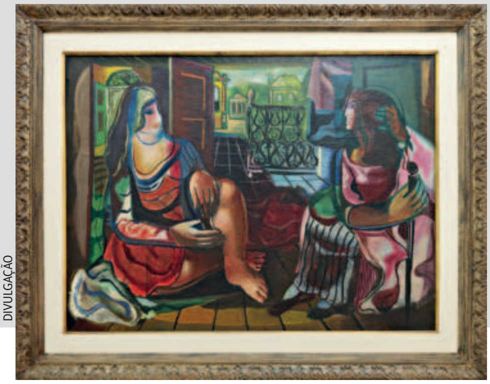
EDUARDO ORTEGA/DIVULGAÇÃO

Como é expor um conjunto de obras que não foi feito com esse fim?
São pinturas de observação que faço para mim quando estou de férias, fora do atelier, como um descanso do trabalho. Acho que chamou a atenção da Barbara por ser um trabalho fora do trabalho, que não está ligado às demandas de galerias ou museus. É como se fosse uma brincadeira. E são todas muito rápidas, objetivas e livres, com uma pegada íntima e pessoal. Fiquei super feliz da Barbara ter visto isso, principalmente pela relação com o Frank Walter.

Como esses trabalhos se diferenciam dos seus outros?
Eu coloco essas telas pequenininhas numa bolsa com as tintas e uma garrafa d'água, saio de bicicleta e paro em qualquer lugar. Às vezes vou a pé, levo uma cadeira, sento e faço uma pintura por dia. No atelier, as pinturas são muito detalhadas e demoradas, às vezes demoram seis, sete meses; e tem um pensamento, uma ideia, um trabalho de composição. É um outro jeito de ver a pintura. O atelier hoje em dia é realmente um trabalho para mim. Não é mais como uma diversão, como quando eu era jovem.

No que está focada sua produção?
Agora, de alguma maneira, eu estou voltando, talvez, aos anos 80. As pinturas estão bem mais simples, limpas e soltas. E também estou fazendo monotipias para uma exposição que vai abrir no Instituto Tomie Ohtake no ano que vem.

da modernidade artística no Brasil. "O modernismo brasileiro acompanha a passagem de uma sociedade de hábitos conservadores e fundada numa economia agrícola para uma sociedade urbana de base industrial. São Paulo e o Rio de Janeiro estiveram na vanguarda desse processo de modernização", explica. O percurso retrata como os primeiros modernistas, em busca de formação e reconhecimento, voltaram-se aos grandes centros artísticos da Europa. Embora influenciada por vanguardas europeias como expressionismo, cubismo e surrealismo, a arte moderna no Brasil manteve-se fiel à figuração, criando visões atualizadas do imaginário popular brasileiro. "O público perceberá que, afinal, os modernistas tiveram sucesso no esforço de criar uma imagética brasileira, uma arte que retratasse a gente, os costumes e as paisagens do Brasil. Quando se pensa na mulher brasileira, vem à cabeça a sensualidade das mulheres de Di Cavalcanti; as festas populares estão associadas às bandeirinhas de Volpi; as praias de Pancetti são identificadas com as do nosso litoral", reflete a curadora. Um dos destaques é um conjunto de obras de Volpi, entre eles *Retrato de Judite* (1944), que retrata sua esposa, Benedita da Conceição, nua entre cortinas no ano em que se casaram. **Dan Galeria.** *Rua Estados Unidos, 1638, Jardim América, ☎ 3083-4600. ♿ Seg. a sex., 10h/19h. Sáb., 10h/13h. Grátis. Até 31/1.*



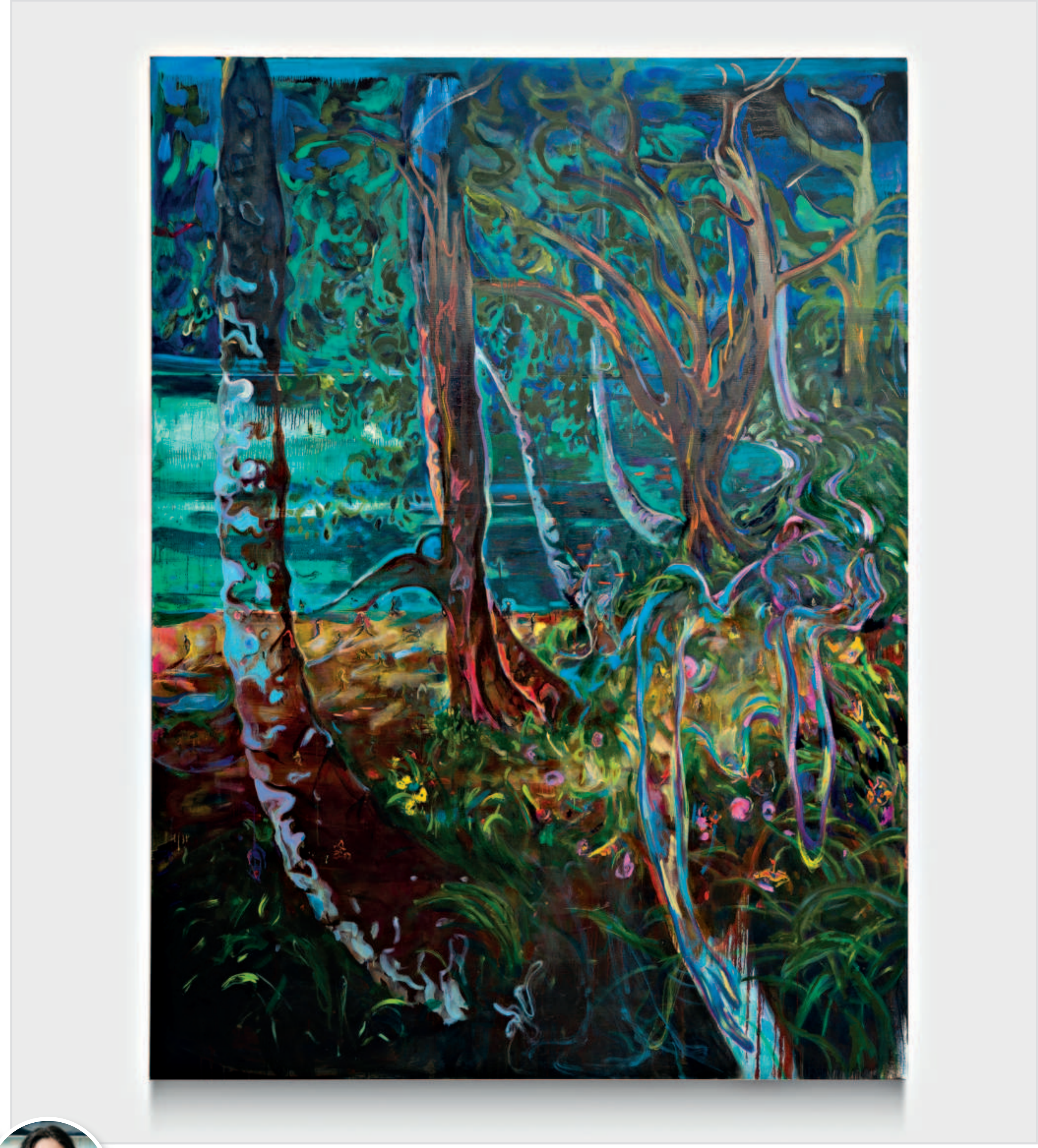
DIVULGAÇÃO

***O repouso*, óleo sobre tela: "quando se pensa na mulher brasileira, vem à cabeça a sensualidade das mulheres de Di Cavalcanti", diz a curadora**

ines249

MURAL SP

Maria Klabin



FLAVIO FREIRE/DIVULGAÇÃO

CATARINA RIBEIRO

Nascida no Rio, em 1978, a artista tem obras no Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro e no Itaú Cultural, em São Paulo. Em trabalhos de grande ou pequena escala, pintura e desenho, ela usa a paisagem que a cerca, pessoas, plantas, objetos — incluindo elementos de sua memória ou figuras fantásticas e animais inventados. Acaba de abrir sua primeira individual na capital, na galeria Nara Roesler.

***Língua d'Água*, tinta a óleo sobre linho, 270 cm x 200 cm x 3,5 cm, 2025**

ines249

Maped
TECNOLOGIA
FRANCESA
PRODUTOS COM EFEITO
VAAAU!!

A Maped é uma marca francesa com mais de 70 anos, líder global no seguimento de materiais escolares, presente em mais de 120 países, e há mais de 20 anos no país, que une design, inovação e sustentabilidade para transformar o aprendizado em uma experiência criativa e prazerosa.

Nossos produtos combinam tecnologia, cores, durabilidade e ergonomia para garantir conforto, segurança e qualidade, estimulando o desenvolvimento e a imaginação das crianças. Com responsabilidade ambiental e foco na educação criativa, a Maped reafirma seu propósito de colocar o futuro nas mãos das crianças!

@mapedbrasil

O futuro em
suas mãos. Maped

ines249

COLÉGIO VISCONDE DE
Porto Seguro
DESDE 1878

O Porto Panamby é agora uma
IB World School

O **International Baccalaureate® (IB) Diploma Programme (DP)** é um **currículo internacional em inglês**, reconhecido mundialmente por formar alunos protagonistas em um mundo em constante transformação.

No **Porto Panamby**, o **IB DP reafirma o DNA internacional do Porto**, oferecendo uma formação de excelência que amplia o acesso dos alunos às principais universidades no exterior e no Brasil.

AGENDE SUA VISITA
www.portoseguro.org.br

A tradição do Porto Seguro conectada ao futuro global